41e Année. — N° 31. Dimanche 3 Aout 1924.

Tome LXXXII.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC "Le Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'École Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, Docteur en droit.

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des Planches coloriées hors texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, **30** fr. — Pays étrangers, **40** fr.

Le Numéro : 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

rue Albisson, 1 (rue Nationale, maison Batigne), à Montpellier

ENGRAIS. SOUFRES, POUDRES INSECTICIDES AIX-EN-PROVENCE

CONSERVEZ et PRESERVEZ VOS VINS par l'Anhydride Sulfureux pur

Cie DES PROCEDES RAOUL PICTET PARIS

et la SOLUTION Normale à 2 o/o d'Anhydride sulfureux PICTET

28, rue de Grammont. PARIS

USINE de Fabrication d'Anhydride Sulfureux fondée à Margencel en 1875, transférée en 1924 à Bordeaux-Bastide, impasse Cabiro, rue de Brazza.

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES

our Traitements Préventifs et Licites des

MALADIES DES VINS

::Examen gratuit des Échantillons de Vins::

Eugène GERMAIN

Chimiste-agronome, Expert près les Tribunaux

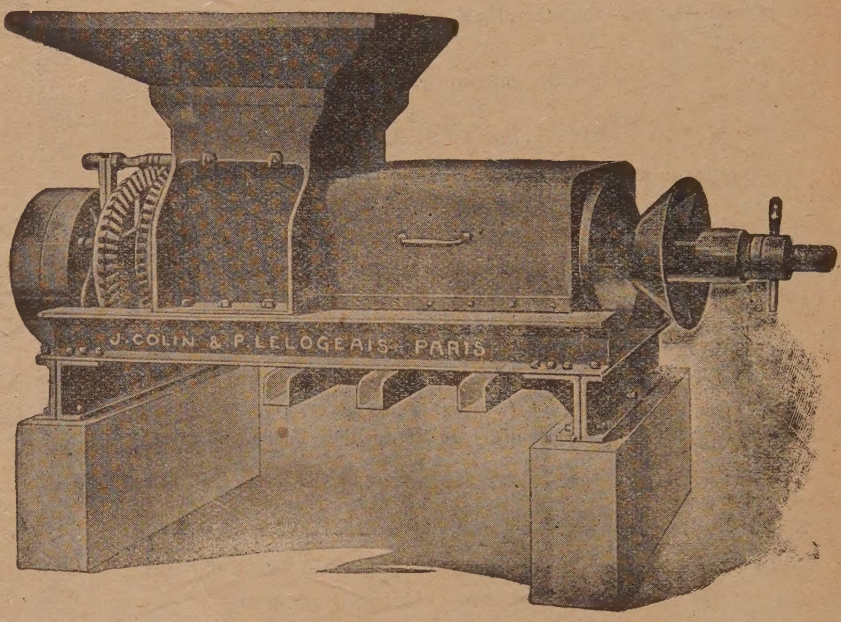
AIX-EN-PROVENCE

PRESSOIR CONTINU COLIN

Breveté S. G. D. G.

EN FRANCE ET A L'ETRANGER

La meilleure Presse du monde



LES PRESSOIRS CONTINUS COLIN MODÈLE 1922 peuvent être actionnés par n'importe quel moteur (tracteur, moteur à essence ou électrique) ; ils s'adaptent à toutes les propriétés et assurent le maximum de rendement avec le minimum de force.

J. COLIN & LELOGEAIS

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS

LELOGEAIS, SUCCESSEUR

129, Boulevard Diderot PARIS (XII^e^)

Ci-devant, 3, Avenue Dorian

Ne pas attendre pour passer Commande

Registre du Commerce Seine, N° 231.518

VENDANGES 1924

Les meilleurs vins sont ceux qui sont obtenus par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain.

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIEES WEINMANN.**

Le Sulfi-Phosphate TELLE

Renfermant par litre 200 gr d'anhydride Sulfureux et 200 gr de Phosphate ammonique purs assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dont il est le complément tout indiqué.

Le Sulfi-Phosphate Telle a été reconnu, par le Service de la Répression des Fraudes, ***conforme à la Loi du 1er Août 1905*** (26 décembre 1923).

Les Levures Multipliées "WEINMANN"

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

sont les plus vigoureuses de toutes les Levures

Levures de Champagne A. V. de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges ;
Levures de Champagne A. C. de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs ;
Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux. — Levures d'Anjou.

Les Levures multipliées «Weinmann» sont acclimatées à l'acide sulfureux; on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

Produits spéciaux pour le DÉFOXAGE des moûts de Noah, d'Othello, etc.
Demandez la notice spéciale pour cette opération.

Mèches soufrées « WEINMANN » — **Noir pur** « LE CARBION » — **Bisulfite liquide** titre Weinmann — **Phosphates** complets vendanges — **Mastic** à étancher — **Pèse Moûts** — **Thermomètres**, et tous autres Articles de Cave.

Viticulteurs, attention !

Pour éviter les conséquences fâcheuses de la CASSE FERRIQUE *n'employez que des* **PRODUITS GARANTIS PURS.**

Demandez la Notice Vendanges, envoyée **franco** sur demande à

F. TELLE, *Licencie ès Sciences*, SUCCESSEUR de **J. WEINMANN.**
INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE à ÉPERNAY (Marne).

AUTREFOIS

LONG
COÛTEUX
PÉNIBLE

AUJOURD'HUI

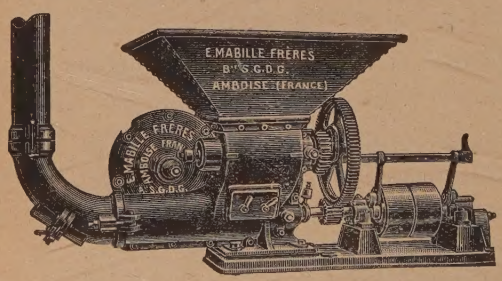
GRÂCE
A LA

FOULO-POMPE

MABILLE

qui distribue la vendange
dans toutes les parties
d'un cellier

RAPIDITÉ-ÉCONOMIE
SUPPRESSION DE
LA MAIN-D'ŒUVRE



Adresse Postale & Télégraphique:
PRESSOIRS-MABILLE-AMBOISE

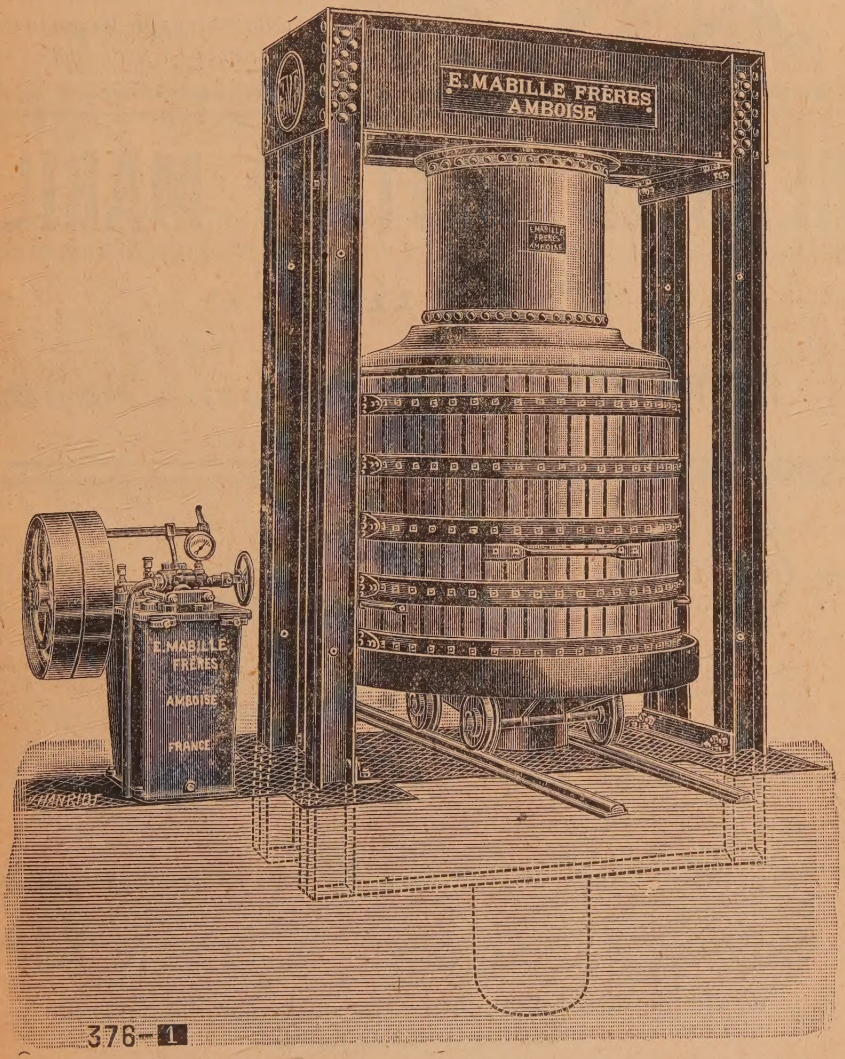
Y. HANRIOT. PARIS

DEMANDER LA NOTICE SPÉCIALE N° 11

SIX ANNÉES D'EXPÉRIENCE. PLUSIEURS CENTAINES D'APPAREILS EN FONCTIONNEMENT.

Registre du Commerce. Tours. N° 198.

Pressoirs HYDRAULIQUES MABILLE

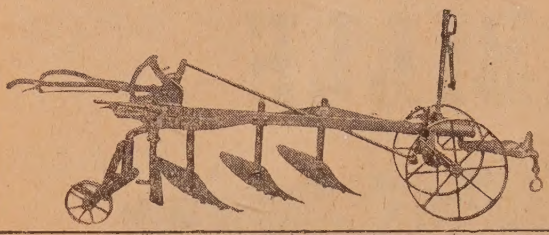


LIVRES AVEC DEUX MAIES ROULANTES COMPLETES ET MUNIS DE NOTRE **NOUVELLE POMPE AUTOMATIQUE A FONCTIONNEMENT DIFFÉRENTIEL** (Brevetée S. G. D. G.), CONSTRUCTION EN ACIER LAMINÉ — SOLIDITÉ ET FONCTIONNEMENT GARANTIS.

Demander la Notice spéciale **N° 110.** R. C. Tours. N° 195.

OMNIUM Agle et INDUSTRIEL Reg. Comm. d'Agen, N° 452.
J. CLUZET, 118, Boul. de la République, AGEN

TRACTEURS Agles "MULE D'ACIER" 30 HP à chenilles INUSABLES



NÉO-VIGNERON Système Charroy

Nouveau trisoc spécial indispensable dans chaque ferme, peut *chausser* et *déchausser* vignobles, *Déchaumer — Labourer plaines et* **Côteaux** grâce à *son guide automatique.*

Grande économie de main-d'œuvre.

Demander Notice détaillée.

PRESSOIR CONTINU MABILLE

à vendre

ECRIRE : SORGET, ***Agence Havas, à BORDEAUX***

Marque SAPC déposée

VITICULTEURS !

Préservez vos Vignes

de L' ***OÏDIUM***

en employant

LE SOUFRE COLLOIDAL "COSAN SAPC"

en simple dissolution dans l'eau ou la bouillie cuprique

Société Alsacienne de Produits Chimiques

Société anonyme au capital de 30 millions de francs

Siège social : **63, Boulevard Haussmann, PARIS.**

ENGRAIS JOURDAN

VALENCE (Drôme)

R. C. Romans : 5701

grais d'os et animalisés. — Tous Engrais organiques et chimiques.
Bouillies. — Sulfate de cuivre.
Tous Produits agricoles et viticoles. — Matières premières.

Etablissements Auguste CHAZOTTES

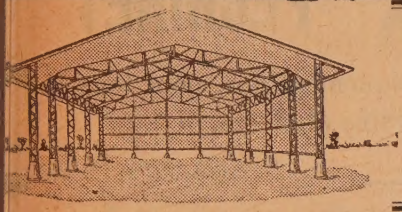
Bureaux : 30, quai Port Notre-Dame, **BÉZIERS.**

Usines à Béziers, Agde, Mazamet.

ENGRAIS ORGANIQUES ET CHIMIQUES

Matières Premières

ENGRAIS COMPLETS DIVERS

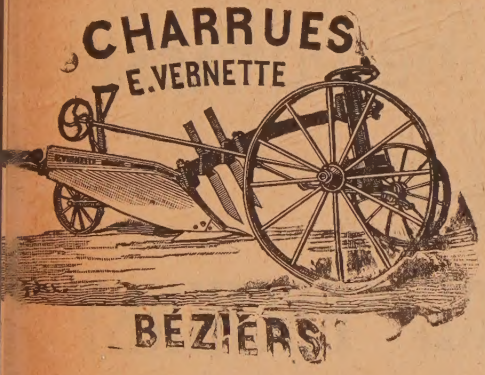


HANGAR MÉTALLIQUES AGRICOLES et INDUSTRIELS

CHARPENTES EN FER POUR CAVES

CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES DIVERSES

Envoi d'albums, plans et devis sur demande adressée aux : ATELIERS DU TARN A LAVAUR (Tarn)



Huile d'Olive garantie pure

de ma récolte

Charles VALLAGNOSC

Propriétaire à **FLAYOSC (Var)**

Les **5** litres..... **46** francs.
— **10** — ..... **90** francs.

Franco gare ou domicile quand ce dernier est fait par la gare.

Médaille d'argent décernée par M. le Ministre de l'Agriculture pour bonne tenue d'oliveraies.
Médaille d'argent pour la qualité de mon huile.

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

Les meilleures variétés nouvelles sélectionnées de :

Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Malègues, Baco, Jury, etc.

Authenticité garantie

60 hectares de plantations aux châteaux du Pouget et de Cadoule. Tout acheteur à intérêt à visiter ces vignobles avant de faire un choix. Visites le Mercredi et le Vendredi de chaque semaine jusqu'au 30 août.

Demandez ma nouvelle brochure « **Quelques Hybrides nouveaux choisis** ».

Eric COULONDRE, CADOULE par LUNEL (Hérault)

Cie de Produits Chimiques et Électrométallurgiques

ALAIS, FROGES et CAMARGUE

Société Anonyme au Capital de 160 millions de francs

Administration Centrale à PARIS, 126, rue La Boetie.

Adresse Télégraphique
Apechiney-Paris

Reg. du Commerce { Lyon B. 1682. / Seine 193.448

Téléphone : **Elysées 07-43, 07-44**
Inter : Elysées 18

ANHYDRIDE SULFUREUX "PECHINEY"

Fabriqué à partir du soufre et garanti chimiquement pur, pour tous traitements concernant les vins, cidres et bières.

METABISULFITE DE POTASSE

55 pour cent de SO^2.

SULFATE DE CUIVRE "PECHINEY"

SULFATE DE FER

pour le traitement des vignes.

CHAUX et SULFATE DE CHAUX

pour emplois agricoles.

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 2.000.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel, **PARIS** (V[e]

DIRECTION COMMERCIALE

P. BALLARD

7, rue Collot, MONTPELLIER

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

Par notre

Solution Sulfureuse-Phosphatée

"SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LÉGALE

PRIX LES PLUS BAS

Nous demander Notice et Conditions de Vente

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

Agent commercial : P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

Agents : DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénélon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône).

Vinifiez avec

LA SOLUTION SULFUREUSE-PHOSPHATÉE

(Procédé BOUDE)

vendue par les Raffineries de Soufre Réunies

garantie 250 grammes ANHYDRIDE SULFUREUX

par litre

Livraison en bonbonnes clissées d'osier de 25 kilos et 50 kilos, accompagnées chacune d'un gobelet dose de 1/2 litre.

Notices et renseignements gratuits sur demande

S'adresser aux **RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES**

1, Place de la Bourse

MARSEILLE

LE MASFOR

Le plus puissant. — Le plus efficace. — Le moins dangereux insecticide inventé jusqu'à ce jour. **LE MASFOR** ne renferme pas d'arsenic, pas de nicotine et peut s'employer quelques jours avant la récolte.

Viticulteurs, Horticulteurs et Maraîchers, Arboriculteurs et Pépiniéristes

Apprenez et retenez bien ce mot magique **"LE MASTOR"**

VITICULTEURS ! **LE MASFOR** (formule 1) **prévient et guérit radicalement** la Cochylis, le Black-rot, l'**Eudémis**, etc., par la destruction impitoyable et complète de toutes les larves parasitaires. Il s'emploie facilement par mélange avec la bouillie cuprique ordinaire Il rend cette dernière adhérente et mouillante, **fixe les sels de cuivre** et **fortifie** considérablement la partie aérienne.

Arboriculteurs et Pépiniéristes — Horticulteurs et Maraîchers

LE MASFOR (formule 2) détruit radicalement et à première application, *Chenilles, pucerons verts, pucerons noirs*, etc., qui ravagent nos vergers et nos potagers.

Rien ne résiste à son action : *Blanc du rosier, cloque du pêcher, pucerons lanigère, pucerons des plantes potagères, haricots, choux, melons, etc., etc.* Radical aussi contre le *puceron de l'artichaut.*

Il n'est pas simplement un **insecticide puissant et merveilleux**, mais un impitoyable destructeur de *champignons.*

LE MASFOR sera la **providence des arboriculteurs, des viticulteurs et des maraîchers.**

Le MASFOR est la propriété exclusive de notre organisation terrienne. Son secret de fabrication lui a été cédé par l'inventeur, **savant désintéressé**, pour qu'il puisse servir à la réalisation de ses aspirations sociales et terriennes.

A quelque branche de l'activité agricole que vous appartenez souvenez-vous bien, *TERRIENS*, que tous vous aurez besoin du **MASFOR.**

Pour commandes et renseignements : Maison des Terriens, 46, Quai Nicolas-Rollin, Dijon.

Bureau annexe pour la région méridionale et l'Espagne : 7 *bis*, *rue des Abrevuoirs*, à PERPIGNAN (Pyr.-Or.)

On demande des représentants sérieux. De préférence des secrétaires de syndicat.

VICTOR COQ & FILS & Cᴱ

Ingénieurs-Constructeurs

CÉLESTIN COQ & Cᴵᴱ SUCCESSEURS

AIX-EN-PROVENCE

Maison fondée en 1816.

Reg. du Com. Aix N° 1417.

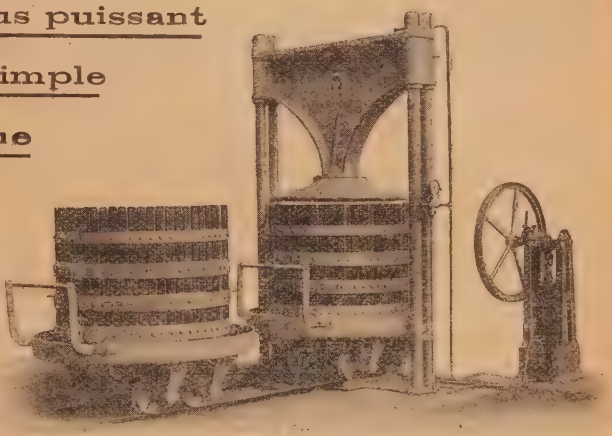
Pressoir Hydraulique "COQ"

Avec Pompe de compression à course automatiquement décroissante, Bté S. G. D. G.

Le plus puissant

Le plus simple

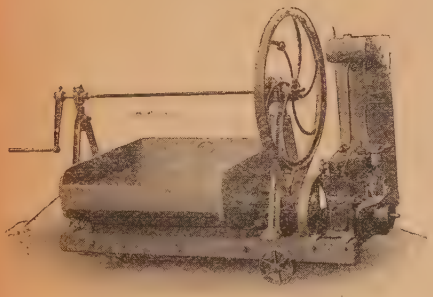
Le plus économique

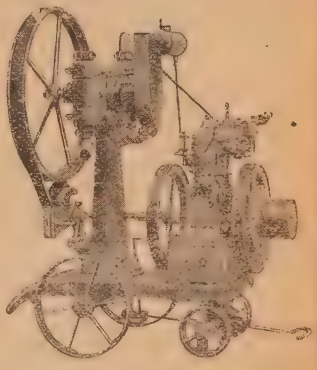


QUATRE MODÈLES

N° 1 (diamètre des claies 1m,20)
N° 2 (diamètre des claies 1m,10)
N° 3 (diamètre des claies 0m,90)
N° 4 (diamètre des claies 0m,60)

Fouloirs, Fouloirs-Egrappoirs
Egouttoirs, Pompes à moûts
et à vendange, Elévateurs, Emietteuses de marc, Pressoirs à bras, Pompes et Motopompes à vin, Foulograppe pour élévation de la vendange égrappée ou non égrappée
Porte-Regards
Robinetterie
pour cuves
etc.





La supériorité des **appareils "COQ"** s'est affirmée dans toutes les **régions vinicoles** de **France** et de l'**Etranger**.

Nos références vous le prouveront.

Installations complètes de caves par nos monteurs spécialisés.

Renseignements, projets et devis sur demande.

DESTRUCTION DU ROT-BRUN, MILDIOU, OIDIUM

TRENTE ANNÉES DE SUCCÈS

Th. SKAWINSKI

38, Cours du Chapeau-Rouge, 38

BORDEAUX

Soufre cuprique xxx SKAWINSKI.

« L'Étoile », Poudre Médocaine pour Bouillie.

Registre du Commerce Bordeaux N° 217-A

N'ATTENDEZ pas les **VENDANGES** pour **VOUS MUNIR**

des INSTRUMENTS ŒNOLOGIQUES de DUJARDIN SALLERON

indispensables pour OBTENIR une BONNE VINIFICATION

MUSTIMÈTRE avec TABLES 5.50; avec thermo-flotteur 11,»; en trousse avec éprouvette 22,».
ACIDIMÈTRE TUBE 22 et 38,50; nécessaire boîte noyer 82,50; du négociant 88 et 121,».
THERMOMÈTRE de CUVES maxima 44 et 27,50; non maxima 16,50.
SULFURO-ENOMÈTRE complet 33 et 49,50: ALAMBICS 77 à 500,»; ÉBULLIOMÈTRES 231 et 253,».
NOTICE sur les Instruments œnologiques (sans connaissances chimiques) 1000 pages, 450 gravures, 25 fr.

DUJARDIN-SALLERON, 24, rue Pavée, PARIS. — Ch. px 192.65.

Tous catalogues franco sur demande.

FERMENTATION PARFAITE ET RÉGULIÈRE DE LA VENDANGE
CONSERVATION ET AMÉLIORATION DES VINS

par la **VINOSE SEBASTIAN**

Breveté S. G. D. G.

Produit d'origine française recommandé par les sommités œnologiques

BOUILLIES: CUPRO-SULFUREUSE — CUPRO-SULFUREUSE ARSENICALE

POUDRES: SOUFROL — STÉACUPROL — SOUFROLINSECTID

Demander Renseignements au **COMPTOIR FRANCO-ALGÉRIEN**
56, rue Saint-Ferréol, à MARSEILLE

Henri MARTIN et Fils

Georges MARTIN Fils

Successeur

Directeur: **E. CAMBON**

AUBIGNAN (Vaucluse)

Télég. MARTIN-AUBIGNAN · Téléph. 1 LIEBER'S code Used

VIGNES AMÉRICAINES SÉLECTIONNÉES

DOMAINES de SAINT-SAUVEUR et de LA FLORANE
(150 Hect. de Vignes-Mères et de Pépinières)

Bois bruts. Bout. de toutes sortes. **Plants racinés. Plants greffés.**

FOULOIRS. PRESSOIRS

POMPES A VIN

CUIVRERIE DE CAVE

Etablissements **Ulysse FABRE**

VAISON (Vaucluse)

Succursale à AVIGNON : 87, rue Bonneterie, 87. Téléph. 4-59

CHARRUES "FABRE" Versoir véritable acier "Triplex"

HORTICULTEURS **VITICULTEURS** **MARAICHERS**

Si vous voulez obtenir des récoltes saines et abondantes
employez la BOUILLIE SULFOCALCIQUE

LE "PARATOL"

Nouveau produit breveté, fabriqué industriellement par
les Etablissements MALETRA, à Petit-Quevilly (Seine-Inférieure)

Il détruit radicalement tous les INSECTES :

l'Altise, l'Eudémis, le Tigre, le Kermès, l'Anthonone, le Carpocapsa, Pucerons, Limaces et Vers blancs.

Les CRYPTOGAMES :

Tavelure, Mildiou, Oïdium, Chancre du pommier, la Cloque.

Le PARATOL est insecticide, fongicide et bactéricide. C'est le plus puissant désinfectant du sol, des fumiers, des arbres, des plantes et de la vigne.

Il agit préventivement et curativement. A lui seul il remplace les sulfatages, soufrages et échaudages.

Les traitements au Paratol sont les plus efficaces et les plus économiques.

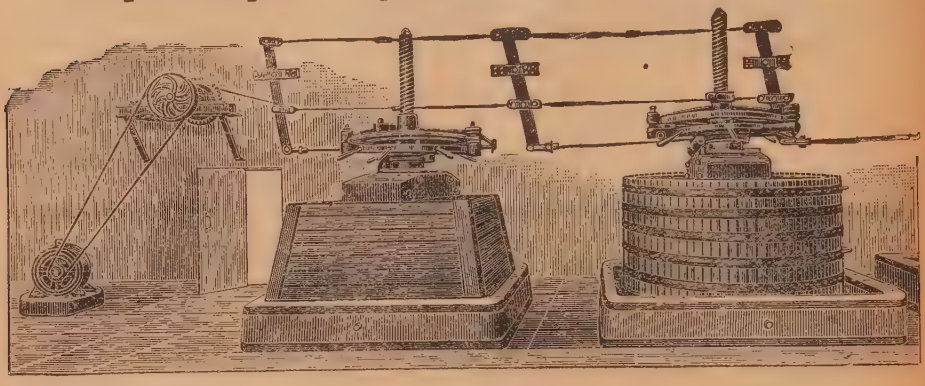
Demandez notices et renseignements aux **Établissements MALETRA**,
PETIT-QUEVILLY (Seine-Inférieure).

et chez tous nos dépositaires, à agents régionaux en Province.

L'AUTO-BALANCE

Dispositif de commande au moteur des Pressoirs à Levier de tous systèmes

Le plus simple. - Le plus robuste. - Le plus pratique



Établissements GUYOT à CARCASSONNE

Jh CARRIERE, Ingénieur (A & M), Gendre - Successeur

Registre du Commerce Carcassonne, N° 1.040.

VIGNES AMÉRICAINES : Boutures, Racinés, Greffés

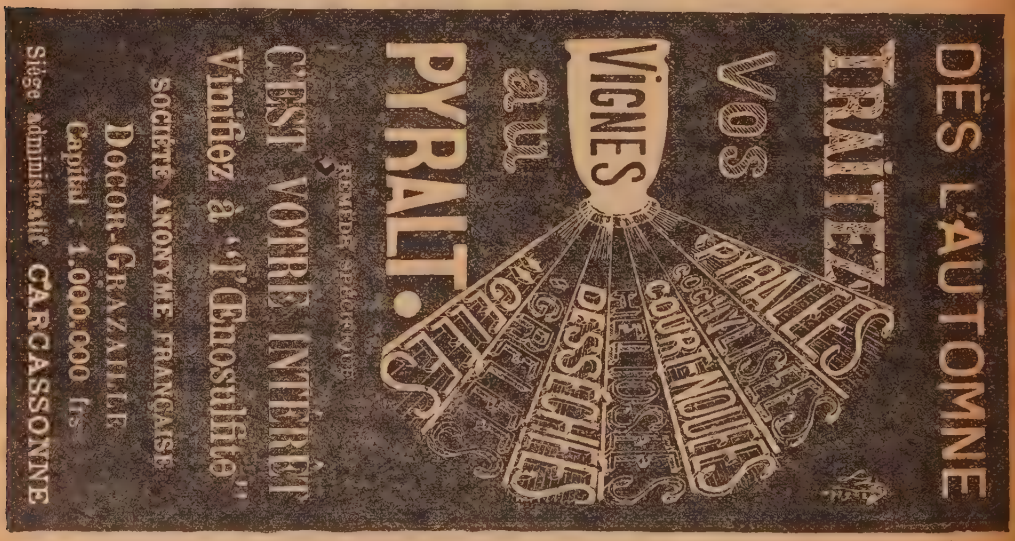
STATION D'ESSAIS D'HYBRIDES PRODUCTEURS

Léon CROUZAT, viticulteur, CARCASSONNE (Aude). *Téléphone 6-32*

accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur.

Plantations et Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique — **Greffage** par souscription.

On peut visiter toute l'année. Reg. Com. Carcassonne N° 3866.



RADIOLEVURES
ou MULTILEVURES
Radioactives JACQUEMIN

PRÉPARÉES A **LA CLAIRE**, à **Morteau** (Doubs)

RÉGULARISATION de la FERMENTATION par simple ADDITION à la VENDANGE

Sans Préparation de Levain

MAXIMUM d'ALCOOL
MAXIMUM de BOUQUET

MAXIMUM d'AMÉLIORATION
MAXIMUM de PLUS-VALUE

Clarification rapide — Goût de terroir supprimé — Diminution des lies, etc.
Défoxage des Vins d'Hybrides

BUREAU d'Expédition : **LA CLAIRE,** 46, rue Guillaume-Tell, **DIJON**

Une Brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, et les **Notices sur le BIO-SULFITE, les Bouillies U. U.** et **U. U pyridinées insecticides, l'ENGRAIS intensif " PLASMIN fluoré "** sont envoyées gratuitement sur demande adressée à :

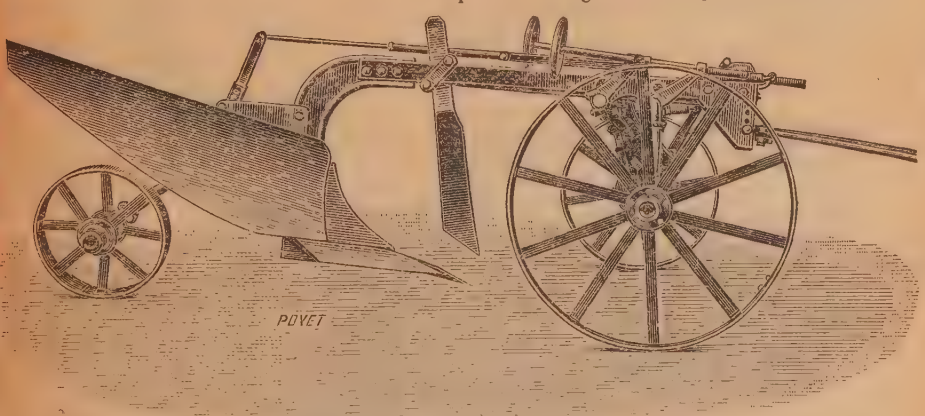
M. Georges JACQUEMIN, O ✠,
Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de **MALZÉVILLE**, près **Nancy**

Établts **GUYOT** Jh CARRIÈRE, gendre, sucr **CARCASSONNE**

TREUILS pour Labourages à vapeur et traction animale

CHARRUES défonceuses à traction par câble

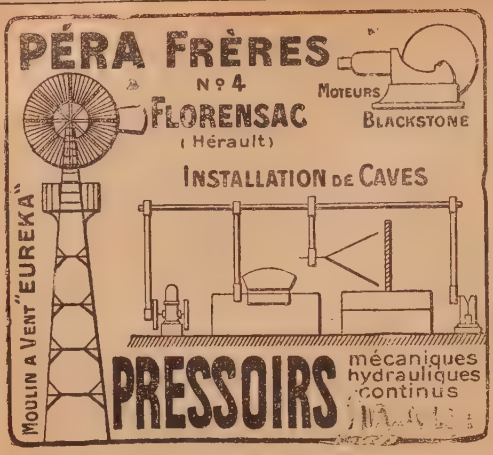
CHARRUES spéciales pour **tracteurs,**
simples à relevage automatique ou **Bascules.**



Renseignements et Prix franco sur demande.

CHARRUE à relevage automatique pour labours
de 40 à 50 centimètres de profondeur spéciale pour tracteurs de 15/30 HP.

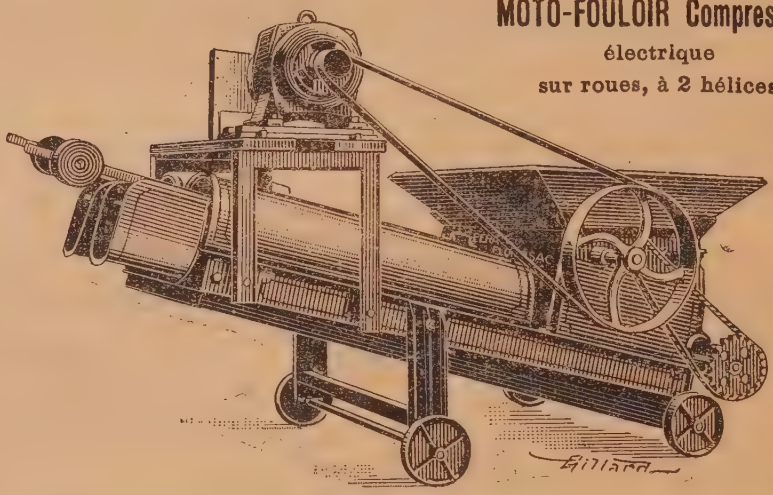
Reg. Com. Carcassonne, N° 1.010. **Grand succès, nombreuses références.**



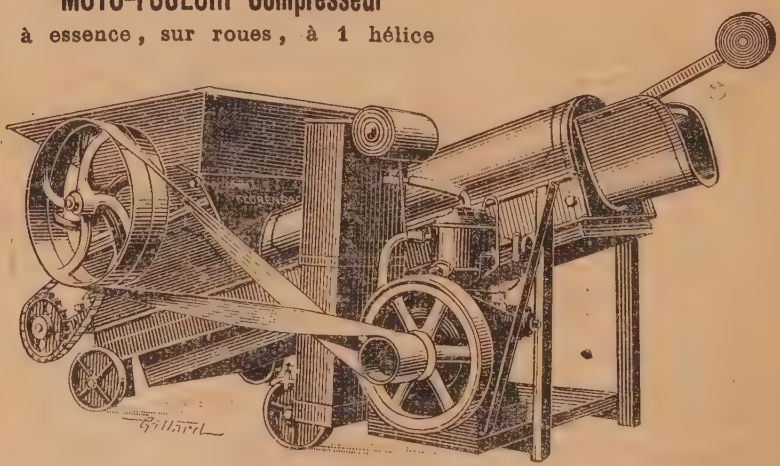
Catalogue général

Franco sur demande

MOTO-FOULOIR Compresseur
électrique
sur roues, à 2 hélices



MOTO-FOULOIR Compresseur
à essence, sur roues, à 1 hélice



R. C. Agde 1027-1028.

41e Année. — N° 31 3 Aout 1924

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully..... Chronique. — Pratiques œnologiques autorisées.
Henri Viiar..... Sur l'emploi du Carburant national
E. Hugues..... Aperçu sur la préparation et la conservation des vins.
L. Soursac ..... Le rougeau et la sécheresse.
Informations et Communications de Sociétés Agricoles. — Comice agricole et viticole du Beaujolais. — Cours d'œnologie à Tours.
Chemins de fer du Midi.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source.

CHRONIQUE

Pratiques œnologiques autorisées

Le décret du 19 août 1921, complété par la circulaire n° 57 adressée aux agents du service de la répression des fraudes, ainsi qu'une lettre de M. Chéron en date du 24 février 1924, ont apporté quelques modifications aux règles précédemment fixées. Nous croyons donc utile, à la veille des vendanges, de remettre sous les yeux de nos lecteurs, les textes leur indiquant, de façon précise, quelles corrections ils peuvent apporter à leurs moûts ou à leurs vins.

Tous ont intérêt, d'ailleurs, à n'offrir et à ne laisser offrir sur les marchés que des vins de bonne qualité ; la mise en vente de produits défectueux ou falsifiés ne pouvant que déprimer les cours.

Les articles essentiels du décret de 1921 sont les suivants :

Article premier. — Aucune boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente, mise en vente ou vendue sous le nom de vin que si elle provient exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisins frais.

La dénomination de « vin doux » peut être employée pour désigner le moût de raisin frais en cours de fermentation destiné à la consommation.

Ne peuvent être considérés comme vin propre à la consommation :

Le liquide obtenu par surpressurage de marcs ayant déjà produit la quantité de vin habituellement obtenue par pressurage suivant les usages locaux, loyaux et constants ;

Les vins atteints d'acescence simple ayant une acidité volatile : 1° supérieure à 2 gr. 50 par litre exprimée en acide sulfurique ; 2° supérieure à 2 grammes seulement, mais présentant nettement à la dégustation les caractères des vins piqués, bien que les éléments constitutifs ne soient pas sensiblement modifiés et que leur aspect soit resté normal ;

Les vins atteints d'autres maladies, avec ou sans acescence, dont l'aspect et le goût sont normaux et caractérisés :

Soit par une teneur en acide tartrique total, exprimée en bitartrate de potassium, inférieure à 0 gr. 500 par litre ;

Soit par la présence de deux, au moins, des trois caractères suivants :

Acidité volatile supérieure à 1 gr. 75 par litre, exprimée en acide sulfurique ;

Teneur en acide tartrique total, exprimée en bitartrate de potassium, inférieure à 1 gr. 25 par litre ;

Teneur en ammoniaque supérieure à 20 milligrammes par litre.

Art. 2. — Est considérée comme une tentative de tromperie ou une tromperie aux termes de l'article 1er de la loi du 1er août 1905, le fait de détenir sans motifs légitimes, d'exposer, de mettre en vente ou de vendre pour la consommation, des vins impropres à cet usage, ou des vins obtenus par mélange de vins et de vins impropres à la consommation.

Sont considérées comme frauduleuses, les manipulations et pratiques qui ont pour objet de modifier l'état naturel du vin, dans le but soit de tromper l'acheteur sur les qualités substantielles ou l'origine du produit, soit d'en dissimuler l'altération et notamment le coupage de vins avec des vins impropres à la consommation.

En conséquence, rentre dans les cas prévus par les articles 3 et 4 de la loi du 1er août 1905 et par l'article 4 de la loi du 28 juillet 1912 le fait d'exposer, de mettre en vente ou de vendre, connaissant leur destination, ou de détenir sans motifs légitimes des produits propres à effectuer les manipulations ou pratiques ci-dessus visées et, notamment, des substances destinées :

A améliorer et bouqueter les moûts et les vins en vue de tromper l'acheteur sur leurs qualités substancielles, leur origine ou leur espèce ;

A guérir les moûts ou les vins de leurs maladies en dissimulant leur altération ;

A fabriquer des vins artificiels ;

A masquer une falsification du vin, en faussant les résultats de l'analyse.

Art. 3. – Ne constituent pas des manipulations et pratiques frauduleuses aux termes de la loi du 1er août 1905 les opérations ci-après énumérées, qui ont uniquement pour objet la vinification régulière ou la conservation des vins :

1° **En ce qui concerne les vins :**

Le coupage des vins entre eux ;

Le coupage des vins blancs secs, en vue de leur édulcoration, avec des « vins doux » ou des moûts mutés à l'anhydride sulfureux, à la condition que le mélange ne contienne pas une dose de cet antiseptique supérieure à celle indiquée ci-dessous ;

La congélation des vins en vue de leur concentration partielle ;

La pasteurisation, le filtrage, les soutirages, le traitement par l'air ou par l'oxygène gazeux pur ;

Les collages au moyen de clarifiants consacrés par l'usage, tels que la terre d'infusoires, l'albumine pure, le sang frais, la caséine pure, la gélatine pure ou la colle de poisson ;

L'addition de sel dans les limites fixées par la loi du 11 juillet 1891 (1) ;

L'addition de tanin dans la mesure indispensable pour effectuer le collage au moyen des albumines ou de la gélatine ;

La clarification des vins blancs tachés au moyen du charbon purifié exempt de principes nuisibles et non susceptible de céder au vin des quantités appréciables d'un corps pouvant en modifier la composition chimique ;

Le traitement par l'anhydride sulfureux pur (2). Les quantités

(1) Le vin fait ne doit pas contenir plus de un gramme de sel marin par litre. — Comme beaucoup de vins en renferment déjà, naturellement, une certaine quantité, il faut se borner, si on trouve l'opération utile, à ajouter 1/2 gramme de sel par litre.

(2) La circulaire n° 57, du 15 novembre 1921, autorise également, jusqu'à nouvel ordre, l'addition de métabisulfites alcalins, aux lieu et place de l'anhydride sulfureux pur.

employées seront telles que le vin ou « le vin doux » ne retienne pas plus de 450 milligrammes d'anhydride sulfureux par litre, dont 100 milligrammes au maximum à l'état libre. Toutefois, un écart de 10 p. 100 en plus de ces quantités est toléré ;

La coloration des vins obtenue par addition de caramel de raisin ;

L'addition d'acide citrique cristallisé pur, dans le but d'empêcher la casse, à la dose maxima de 0 gr. 500 par litre.

2° En ce qui concerne les moûts :

Indépendamment de l'emploi du plâtre (1) et du sucre dans les limites fixées par les lois du 11 juillet 1891 et 28 janvier 1903.

Le traitement par les bisulfites alcalins cristallisés purs à une dose inférieure à 20 grammes par hectolitre et par l'anhydride sulfureux pur, sans limitation de quantité ;

Le désulfitage, par un procédé physique, des moûts mutés par l'anhydride sulfureux en vue de les ramener à une teneur en acide sulfureux, telle que le vin qui sera obtenu par la fermentation desdits moûts ne renferme pas une quantité d'anhydride sulfureux supérieure à celle fixée ci-dessus pour les vins ;

L'addition de tannin ;

L'addition à la cuve d'acide tartrique cristallisé pur dans les moûts insuffisamment acides. L'emploi simultané de l'acide tartrique et du sucre est interdit ;

L'addition de phosphate de chaux commercialement pur ;

L'addition de phosphate d'ammoniaque cristallisé pur ou de glycérophosphate d'ammoniaque pur, à la dose strictement nécessaire pour assurer le développement normal des levures ;

L'emploi de levures sélectionnées ;

La concentration partielle des moûts, mais seulement dans une limite telle que le moût concentré puisse subir la fermentation alcoolique sans aucune addition d'eau et en donnant un vin présentant une composition semblable à celle des vins qui peuvent être obtenus habituellement par les moûts de même origine que le

(1) *Loi du 11 juillet 1891.* — Article 3 : Il est défendu de mettre en vente, de vendre ou de livrer des vins plâtrés contenant plus de deux grammes de sulfate de potasse ou de soude par litre..... Les fûts ou récipients contenant des vins plâtrés devront en porter l'indication en gros caractères ». Les livres, factures, lettres de voiture, connaissements, devront contenir la même indication.

Ces dispositions rendent l'opération du plâtrage très aléatoire, sinon impossible, et c'est une pratique à peu près complètement abandonnée en France.

moût soumis à la concentration. En aucun cas, la réduction du volume ne devra dépasser le dixième du volume du moût.

Indépendamment des pratiques énumérées limitativement ci-dessus, le ministre de l'agriculture peut exceptionnellement, après consultation des associations agricoles des régions intéressées et sur avis conforme de la commission permanente prévue par l'article 3 du règlement d'administration publique du 22 janvier 1919, dans les années et dans les régions où la pratique en sera nécessaire, autoriser, par arrêté, l'addition aux moûts trop acides, des matières nécessaires pour ramener leur acidité à l'acidité moyenne des moûts de la même région en année normale.

L'arrêté détermine la nature et la quantité des matières dont l'emploi est autorisé à cet effet, ainsi que la période de temps pendant laquelle elles peuvent être employées.

3° En ce qui concerne les moûts possédant naturellement, en puissance, une richesse alcoolique minima de 14 degrés, et provenant, pour les trois quarts au moins de leur poids ou de leur volume total, de raisins de muscat, de grenache, de maccabeo ou de malvoisie, l'addition, en cours de fermentation, d'une quantité d'alcool ne dépassant pas 10 p. 100 du volume du vin à obtenir.

*
* *

La circulaire n° 57, précitée, précise quelques points obscurs du décret de 1921, et autorise quelques autres additions ou manipulations :

« *Traitement par l'air ou l'oxygène gazeux pur.* — Les vins peuvent être traités par l'air ou l'oxygène pur, mais non par l'eau oxygénée dont l'emploi a été préconisé pour enlever le goût désagréable, dit « goût foxé » que possèdent les vins provenant de certains producteurs directs tels que le Noah. Le propriétaire qui a fait du vin de Noah pour sa consommation personnelle peut recourir à ce procédé, mais il n'en est plus ainsi si le vin est destiné au commerce, c'est-à-dire à la vente. Le règlement a expressément écarté l'eau oxygénée des produits dont l'addition au vin peut être permise, considérant, sans doute, qu'il n'y avait aucun intérêt à favoriser le développement des vignes donnant de mauvais vins.

Collages, terre d'infusoires. — L'indication « terre d'infusoires » doit être considérée comme s'appliquant aux diverses matières minérales naturelles inertes, susceptibles de remplir le même

office pour le collage des vins sans qu'aucune modification appréciable de la composition de ces derniers puisse résulter de l'emploi desdites matières.

De même, j'estime qu'il convient d'assimiler aux clarifiants consacrés par l'usage, *l'huile* et *la farine de moutarde*, utilisées pour enlever aux vins placés dans des fûts mal nettoyés, le goût de moisi qu'ils peuvent accidentellement contracter.

Quant aux mots « caséine pure » ils sont applicables au lait, employé fréquemment pour le collage ».

*
* *

Traitement des moûts par le Benzoate de soude. — Pour qu'il n'y ait aucune équivoque sur cette question, nous nous bornerons à reproduire la réponse du Ministre de l'Agriculture à la Fédération des Syndicats agricoles de l'Oranie :

Paris, 24 février 1924.

Monsieur le Président,

Par lettre du 25 janvier dernier, vous avez bien voulu me demander que, pour donner satisfaction à la douane américaine qui exige la présence, dans les moûts importés, de benzoate de soude, destinés à les empêcher de fermenter ultérieurement, les administrations ne s'oposent pas à l'addition de cet antiseptique aux moûts destinés à être exportés et que ce traitement soit même autorisé pour la consommation intérieure.

J'ai l'honneur de vous faire connaître que je ne vois pas d'inconvénient à ce que les jus de raisins ou d'autres fruits, destinés à être consommés comme « boisson non alcoolique » soient additionnés de benzoate de soude, lorsqu'ils sont destinés à être exportés vers des pays qui exigent l'emploi de cet antiseptique pour la consommation des boissons non alcooliques et aux doses admises par la législation des dits pays.

Mais, en ce qui concerne la consommation intérieure, le seul antiseptique qui puisse être autorisé pour les boissons est l'anhydride sulfureux : il l'a été après de longues études de l'Académie de Médecine et du Conseil supérieur d'Hygiène publique et il n'y a pas lieu de croire que ces assemblées soient disposées à étendre la liste des antiseptiques susceptibles d'être autorisés ».

Le Ministre de l'Agriculture : Henry Chéron.

Il va de soi que cette réponse s'adresse aux viticulteurs de la France continentale aussi bien qu'à ceux de l'Algérie.

L. Degrully.

SUR L'EMPLOI DU CARBURANT NATIONAL

Nous avons reçu l'intéressante communication suivante :

« Votre numéro 27 du 6 juillet mettant en cause l'Automobile-Club du Roussillon (lettre de M. Ducassou sur la valeur pratique du Carburant national), il me paraît intéressant pour vos lecteurs de leur faire connaître notre opinion, justifiée par une longue pratique.

M. Ducassou, partisan comme nous-même du Carburant national, précise cependant que, contrairement à nos affirmations celui-ci chauffe davantage que l'essence.

Lorsque nous avons soutenu le point de vue contraire, nous nous sommes basés sur les essais que nous avions faits officiellement le 23 décembre 1923, et qui d'ailleurs furent ultérieurement contrôlés à diverses reprises.

Un certain nombre de véhicules de marques différentes munis de thermomètres de radiateur et fonctionnant au Carburant national, accusèrent une température de circulation d'eau sensiblement inferieure à celle enregistrée antérieurement avec de l'essence.

Le résultat pratique que nous conseillâmes après ces essais fut la suppression de la courroie de ventilateur, pendant la saison froide.

Quelques semaines plus tard, M. Parès Edouard, entrepreneur de transports à Perpignan, qui, sur notre conseil, avait utilisé le Carburant national, nous écrivait en février 1924, au sujet de son camion Ford, carrosserie 20 places, lequel effectuait quotidiennement un parcours à profil particulièrement dur :

« Le fonctionnement a été parfait, le rendement supérieur, le véhicule a pu monter en prise directe des côtes qu'il ne pouvait gravir auparavant qu'en changeant de vitesse. Le moteur chauffe beaucoup moins ; la consommation d'eau est nulle, tandis qu'elle s'élevait à deux litres environ avec l'essence, etc., etc. ».

Ces renseignements émanant de sources différentes justifient pratiquement notre opinion première.

Nous demandons maintenant à M. Ducassou, qui certes n'est pas un novice de l'automobile (la rédaction de sa lettre le prouve surabondamment), de vouloir bien faire un peu de mécanique appliquée en notre compagnie.

Nous savons que le pouvoir calorique du Carburant national est très sensiblement inférieur à celui de l'essence.

Si nous obtenons donc, en l'utilisant, un fonctionnement aussi satifaisant et aussi économique qu'avec de l'essence, c'est incontestablement que le rendement mécanique sera meilleur.

D'autre part, un « rendement mécanique supérieur » nous amène à conclure que les déperditions sont moindres. Or, dans les déperditions se classent en première ligne les calories utilisées au rechauffage de l'eau de circulation, et qui mécaniquement sont dépensées en pure perte.

Nous ne pourrons, en conséquence, difficilement admettre que le Carburant national chauffe davantage, c'est-à-dire cède à l'eau de circulation un plus grand nombre de calories, car dans cette éventualité le « nombre de calories » restées disponibles et pouvant être utilisées mécaniquement serait très inférieur à celui de l'essence, et il s'en suivrait, indubitablement,

que le *rendement serait moins bon*, ce qui infirmerait notre raisonnement et serait d'ailleurs contraire aux dires de votre correspondant.

Ceci établi, je me garderais de mettre en doute la bonne foi de M. Ducassou, mais je me vois obligé de conclure qu'avec un réglage différent il obtiendrait, certainement, une meilleure utilisation de son Carburant.

A mon avis, « il pourrait diminuer d'un numéro » le jet principal en augmentant sensiblement son *avance à l'allumage*. N'oublions pas, en effet, que l'explosion du Carburant national étant moins instantanée, moins brisante que celle de l'essence, permet cette modification.

Le résultat obtenu serait une marche au moins aussi satisfaisante, sinon meilleure, mais une consommation un peu inférieure et moins d'échauffement.

Veuillez agréer, etc. »

Henri VILAR,
Vice-président de l'Automobile-Club du Roussillon.

APERÇU SUR

LA PRÉPARATION ET LA CONSERVATION DES VINS [1]

Lorsqu'on écrase du raisin et qu'on l'abandonne ensuite dans un récipient, il se produit une ébullition dans la masse liquide, on dit que le moût fermente.

Ce phénomène paraît très simple et très naturel parce qu'on a l'habitude de le voir couramment. Il est assez compliqué si on l'étudie à fond.

Quoiqu'il en soit, c'est sous l'influence de cette fermentation, de cette ébullition, que le moût sucré se transforme en un liquide alcoolique auquel on donne le nom de vin.

En même temps qu'il se produit de l'alcool, il se dégage un gaz bien connu, c'est l'acide carbonique.

Pendant longtemps on a cherché à se rendre compte de la cause de cette fermentation.

On a fini par trouver qu'elle était due à des êtres vivants, infiniment petits, visibles seulement au microscope, ayant une forme ovale, ronde ou elliptique, et qu'on appelle ferments ou levures.

Ce sont ces ferments, ces levures, qui sont les ouvriers de la fermentation et dont le rôle est de transformer le moût de raisin en vin.

Comme ces levures sont infiniment petites et qu'elles accomplissent une tâche considérable, il faut naturellement qu'elles soient nombreuses. Or elles le sont, et elles le sont parce qu'elles se multiplient, en peu de temps, dans des proportions considérables, surtout lorsque le milieu où elles vivent leur est favorable. C'est par milliard dans ce cas qu'elles existent dans un seul litre de liquide.

Le ferment vinique se multiplie de la façon suivante : En un point de la surface d'une cellule, on voit apparaître un petit mamelon qui grandit et atteint bientôt la grosseur de la cellule qui lui a donné naissance ; puis cette

---

(1) Causerie faite à Bédarieux, à la Société d'Horticulture et d'Histoire Naturelle de l'Hérault, le 25 mai 1924.

protubérance se détache, c'est une nouvelle levure analogue et semblable à la première, capable à son tour de se reproduire. C'est ce qu'on appelle la reproduction par bourgeonnement. Pasteur a montré qu'il suffisait de 40 minutes pour qu'un individu se double.

On s'est demandé qu'elle était l'origine de ces levures. Comment se fait-il que du moût abandonné à lui-même entre en fermentation après quelques heures ?

C'est que le raisin apporte avec lui les germes nécessaires à la production du ferment. Les levures existent à peu près partout et notamment dans le sol des vignes. Elles n'y sont pas sous la forme définitive qu'elles prennent dans le liquide en fermentation, mais bien sous la forme de sortes de graines qu'on appelle des spores et qu'il suffit de mettre en contact d'un liquide de composition convenable, tel le moût de raisin, pour qu'elles germent et reproduisent le ferment parfait. C'est ce qu'on appelle la reproduction par spores.

Ces spores beaucoup plus résistantes aux agents de destruction que ne le sont les cellules actives, hivernent dans le sol et sont réparties sur le raisin à l'époque de la maturité, par le vent ou encore les insectes. Elles font partie de l'enduit grisâtre formant le velouté du grain, la fleur comme on l'appelle souvent, et arrivent à la cuve en même temps que lui.

Toutes les levures de vins ne sont pas identiques. Elles ont des aptitudes différentes. Comme il existe de bons et de mauvais ouvriers, il y a aussi de bonnes et de mauvaises levures.

En outre, à côté des levures, on trouve vivant auprès d'elles, des ferments nuisibles, ce sont les ferments des maladies des vins. Comme les levures, ces ferments peuvent se développer, se multiplier pendant la fermentation, si les circonstances leur sont favorables et provoquer plus tard dans le vin fait diverses maladies.

Pendant la fermentation, il faut donc se préoccuper d'assurer, de favoriser le développement des bonnes levures et empêcher, si possible, la multiplication de ces mauvais ferments.

On obtient de très bons résultats par l'emploi, au moment de la vendange, de l'anhydride sulfureux. Cette opération porte le nom de sulfitage.

L'acide sulfureux, utilisé depuis très longtemps dans les caves, pour l'entretien et l'assainissement de la vaisselle vinaire, est devenu un auxiliaire précieux du vigneron depuis qu'il est employé avant et pendant la fermentation. Le sulfitage de la vendange présente de tels avantages que ce traitement peu coûteux, d'une application facile, est à conseiller dans tous les celliers, sans exception. Le vigneron retirera de cette opération un double profit. Cette mesure préventive lui permettra à la fois d'améliorer ses vins et d'en assurer leur conservation.

Les formes sous lesquelles l'acide sulfureux peut être utilisé sont les suivantes :

1° La combustion directe du soufre ;
2° L'emploi des bisulfites alcalins cristallisés ;
3° L'anhydride sulfureux liquide ;
4° Les solutions sulfureuses, simples ou composées.

On peut avoir recours à la combustion directe du soufre pour le sulfitage des moûts. On se sert, à cet effet, du soufre ordinaire que l'on brûle dans des appareils appropriés. Ce procédé, qui est assez pratique pour obtenir

des vins blancs, est moins facile à appliquer quand il s'agit de vinification en rouge, aussi est-il peu usité.

L'emploi de l'acide sulfureux liquide convient surtout à la grande propriété. Il nécessite un outillage d'un maniement un peu délicat.

L'emploi des bisulfites alcalins cristallisés et plus particulièrement, parmi eux, le bisulfite de potasse et l'emploi des solutions sulfureuses, tous deux d'une application facile, sont surtout recommandables.

Quand on utilise le bisulfite de potasse, il faut environ dix grammes de ce composé par hecto de vin à produire pour les vendanges saines et 20 grammes par hecto lorsqu'il s'agit de vendanges défectueuses. Cette dose de 20 grammes est d'ailleurs celle maxima qu'autorise la loi.

Pour l'employer, on fait dissoudre au préalable le bisulfite dans une petite quantité d'eau, à raison de 100 grammes par litre. Cette solution est ajoutée à la vendange au fur et à mesure du foulage. Ving-quatre à trente-six heures après ce remplissage de la cuve, il y a lieu de procéder au remontage du moût avec aération. Cette opération consiste à faire couler le moût de la cuve et du foudre sulfité dans un récipient où une pompe l'aspire et le reverse sur la partie supérieure de la vendange.

Les solutions sulfureuses commerciales sont des produits généralement vendus sous des noms rappelant leur composition ou leur but. Elles contiennent généralement en outre de l'acide sulfureux, du phosphate d'ammoniaque apportant de l'azote et de l'acide phosphorique sous une forme assimilable. Pour employer ces solutions, il y a lieu de se conformer aux indications données par la maison qui a livré le produit.

Comme tous les êtres vivants, les levures ont besoin de s'alimenter. L'azote et l'acide phosphorique qui figurent parmi les corps les plus indispensables à l'alimentation des levures ne sont pas toujours en proportion suffisante dans les moûts, c'est pourquoi l'addition à la cuve du phosphate d'ammoniaque, qui apporte ces deux aliments, est parfois utile.

La vendange saine et convenablement mûrie n'a nullement besoin d'autre addition, le sulfitage suffit dans la plupart des cas. Cependant quand les raisin sont trop mûrs ou lorsqu'on vinifie des cépages à raisins colorés, tels que ceux dits teinturiers ou hybrides de teinturiers, on peut avantageusement ajouter à la cuve de l'acide tartrique. La quantité d'acide à ajouter dépend du taux d'acidité de la vendange et de l'intensité colorante du moût.

L'apport des levures sélectionnées, c'est-à-dire des bonnes espèces de levures cultivées à part, peut aussi rendre de réels services lorsque la fermentation est retardée par suite des températures très basses ou bien encore si des pluies persistantes ont lieu au moment des vendanges.

Apporter toutes les corrections nécessaires à la vendange, surveiller la fermentation, voilà certainement de bonnes précautions pour faire du bon vin, mais ce qui est important par dessus tout, c'est la propreté rigoureuse du matériel vinaire et des locaux où s'effectue la vinification.

Le manque de propreté est l'origine de nombreuses altérations dans le vin.

Il faut éloigner du cellier toutes matières odorantes ou susceptibles de fermenter ; badigeonner au pulvérisateur avec un lait de chaux les parois et même le sol.

Avant les vendanges, le chai restant fermé, on y fera brûler dans de simples tuiles disposées sur le sol, 40 à 50 grammes de soufre par mètre cube de capacité. Bien aérer ensuite avant de pénétrer dans le cellier.

Toutes les futailles et tout ce qui doit être appelé à entrer en contact avec

le vin, doit être maintenu très propre. Il convient de brosser et gratter ces récipients et appareils à l'eau chaude dans laquelle on aura fait dissoudre 10 o/o de carbonate de soude et de les laver ensuite à grande eau.

Il est relativement aisé de conserver en bon état la vaiselle vinaire, à la condition de lui faire subir après le décuvage ou le soutirage un nettoyage très facile à ce moment quand elle est encore humide. Si on laisse au contraire sécher les résidus laissés par le vin ou le marc, cette opération devient plus difficile. Il faut donc laver les récipients devenus libres. Après égouttage et séchage, on brûlera à l'intérieur 10 grammes de soufre par hecto de contenance des fûts.

En exigeant une propreté absolue de tous les objets sans exception, on évitera bien des défauts ou des maladies dans le vin fait.

Le vin sortant de la cuve a besoin d'acquérir des qualités qu'il n'a pas encore. Pour cela, il doit recevoir des soins appropriés. Suivant la façon dont il est conservé, il est exposé à se bonifier ou à s'altérer.

Lorsque le vin provient d'une vendange saine, récoltée par un beau temps et fermentée normalement, les soins habituels, c'est-à-dire les soutirages en temps opportun et les ouillages suffisent pour assurer sa conservation.

Mais il arrive parfois pour diverses causes (maladies de la vigne, attaque des raisins par les insectes, pluies au moment de la récolte, fermentation défectueuse) que malgré tous les soins apportés à la vinification, les vins obtenus possèdent une mauvaise constitution et sont de conservation douteuse.

Dans ce dernier cas, les soins habituels sont insuffisants pour assurer leur conservation.

Afin de déterminer d'une façon précise les soins qu'il convient de leur appliquer, le vigneron doit se rendre compte par un essai préalable de l'état de santé des vins qu'il désire garder. Cet essai, relativement simple, à la portée de tous, lui donne la possibilité de déterminer s'il doit borner ses soins à ceux normaux et habituels, ou avoir recours à des traitements spéciaux que la science œnologique met à sa disposition.

Cet essai préalable comprend :

1° L'examen organoleptique ;
2° L'exposition à l'air.

L'Examen organoleptique consiste à apprécier le vin par la vue, par le goût et par l'odorat.

Par la vue, on apprécie la couleur, l'état de limpidité et on se rend compte si le vin présente un dégagement de gaz. La dégustation renseigne sur les altérations que le vin a déjà pu subir. Elle permet, en outre, de juger si le produit est doux ou sec, astringeant, peu ou très acide. L'examen par l'odorat permet de percevoir les odeurs anormales s'il en existe, et parfois de déterminer l'origine de ces odeurs.

L'Exposition à l'air consiste à introduire 40 c^3 environ de vin dans un petit verre et à le laisser ensuite à l'air pendant 48 heures. Cette simple opération permet de s'assurer si le vin est atteint de casse.

Un vin exempt de casse reste limpide et n'abandonne dans le fond du verre que très peu ou pas de dépôt. Un vin atteint de casse bleue forme un dépôt bleu caractéristique. Atteint de casse brune, le vin prend une couleur chocolat plus ou moins intense et laisse au fond du verre un dépôt de couleur brune.

Si, à tous les points de vue, l'examen préalable est reconnu satisfaisant,

soutirages et ouillages suffisent pour assurer la conservation des vins. Dans les cas douteux, le vigneron ne doit pas hésiter à adresser les échantillons reconnus suspects à une Station Œnologique où un examen plus complet permettra de déterminer le traitement approprié.

Les soins qu'il convient d'appliquer à tous les vins sans exception comprennent les soutirages et les ouillages.

Contrairement à ce que l'on a longtemps supposé, il ne faut pas croire que le vin s'améliore en restant sur le dépôt qui se forme pendant le repos qui suit le décuvage. Le vin doit être séparé de ces résidus auxquels on a donné le nom de lie et subir au moins deux soutirages au cours de l'année qui suit la récolte.

Ces soutirages doivent s'effectuer aux époques suivantes : une première fois, courant novembre ; le deuxième aura lieu au moment où les vins sont encore à la température très basse de l'hiver.

Pour procéder au soutirage, on fait couler le vin du foudre ou de la cuve dans un récipient où la pompe le reprend pour l'envoyer dans le foudre d'entonnage. Il est indispensable de soufrer légèrement le foudre ou la cuve dans lequel on soutire le vin. A cet effet, il suffit de faire brûler dans ce récipient deux grammes de soufre environ par hectolitre de contenance. Il faut choisir, de préférence, pour effectuer le soutirage des vins, une belle journée, un temps sec si possible, avec vent du nord.

Quelques jours après le premier soutirage, il convient de faire le plein des récipients et de les boucher hermétiquement. De temps en temps, il sera nécessaire ensuite de remplir le vide qui s'y produit. Cette opération qui porte le nom d'ouillage est absolument nécessaire pour éviter la maladie de la piqûre. Il faut avoir soin d'utiliser du vin sans défaut et indemne de maladie.

Lorsqu'il s'agit d'ouiller des cuves en ciment ou en maçonnerie, il y a lieu, au cours de cette opération, et plus particulièrement au printemps, de ne pas remplir complètement ces récipients, afin de parer à l'augmentation de volume du liquide que l'on constate très souvent à ce moment.

Les traitements licites auxquels le vigneron est appelé plus particulièrement à recourir pour préserver les vins d'une maladie sont les suivants :

1° Traitement par l'anhydride sulfureux.
2° L'addition d'acide citrique.
3° L'addition de tanin.
4° Le collage ou le filtrage.

La plupart des maladies des vins sont dues à des microbes. L'acide sulfureux est un antiseptique assez énergique pour entraver leur développement. Mais il n'est pas indispensable de tuer le ferment ; il suffit d'empêcher sa multiplication et son travail pendant un temps assez long. L'addition d'acide sulfureux permet de l'immobiliser, de le retenir dans les lies, et si on procède à ce moment à un soutirage, on supprimera la cause du mal.

Pour obtenir des bons résultats, il suffit, dans la majorité des cas, de soutirer le vin à traiter dans un récipient, foudre ou cuve, où l'on aura brûlé au préalable quatre grammes de soufre ou de mèches soufrées par hecto de capacité, puis, quinze jours après, de soutirer une deuxième fois le vin.

Ce mode de traitement est simple, économique ; il est à la portée de tous les vignerons. On a toujours du soufre sous la main ou des mèches soufrées

dans une cave ; de plus, l'acide sulfureux obtenu sous cette forme est toujours exempt d'impureté.

L'acide sulfureux se montre également d'une efficacité certaine pour le traitement des vins atteints de casse brune.

Parmi les additions licites ayant pour objet la conservation du vin, il y a lieu de mentionner celle de l'acide citrique.

L'acide citrique est efficace pour guérir les vins atteints de casse bleue. La législation actuelle permet, à cet effet, d'ajouter au vin jusqu'à 50 grammes d'acide citrique par hectolitre.

Pour employer l'acide citrique, il convient de faire dissoudre au préalable la quantité que l'on désire employer dans quelques litres du vin à traiter. On ajoute ensuite cette solution au vin au fur et à mesure du soutirage.

Après une acidification convenable, le soutirage à l'air du vin cassant est une opération améliorante.

Les traitements que nous venons d'examiner : soutirages, addition d'acide sulfureux, permettent, dans une certaine mesure, de débarrasser le vin des matières étrangères ou des mauvais ferments. Lorsque l'on se trouve en présence d'un vin qui, malgré les soins indiqués ne se clarifie pas, il peut être nécessaire de le coller.

Le collage consiste dans l'addition au vin de substances appelées colles. On emploie de préférence pour cette opération la gélatine pure à raison de 10 grammes par hectolitre de vin, ou le sang frais de bœuf, un litre de sang par 10 hectolitres.

Pour réussir le collage, il faut parfois ajouter du tanin au vin, à raison de 10 grammes par hecto. On colle le vin pendant le soutirage qui doit toujours se faire dans récipient légèrement soufré. Huit ou dix jours après le collage, on soutire le vin au clair. Il faut coller de préférence par un temps froid et sec.

Tels sont, rapidement exposés, les principaux traitements et les soins nécessaires pour obtenir du bon vin et assurer sa conservation.

Il est bien entendu, que pour ce qui concerne la correction des vins malades, il faut toujours agir lorsque la maladie commence à évoluer et non lorsqu'ils sont déjà atteints.

Si le goût est changé au moment du traitement, il reste ce qu'il était. Si sa couleur est altérée, elle restera ce qu'elle était au moment de l'application.

Le vigneron doit donc surveiller ses vins, de façon à appliquer le traitement préventivement. Il n'est d'ailleurs pas besoin pour cela d'une surveillance absorbante, il suffit qu'elle s'exerce de temps en temps.

E. Hugues,
Chef de travaux
à la Station œnologique de l'Hérault.

RENDEMENT DES DIVERS CÉPAGES

RÉPERCUSSION DE CE RENDEMENT SUR LES PRIX DE VENTE DU VIN DE LA CAVE

En 1912, au moment de la création de la cave coopérative de vinification, une crise intense de mévente existait dans tous les pays viticoles du Midi, occasionnée par le marasme des affaires, par les besoins de la propriété, par

le défaut de vaisselle vinaire, et par le manque d'entente des viticulteurs qui mettaient en vente trop de vin à la fois et se faisaient ainsi une concurrence effrénée. C'est donc pour donner plus de confiance aux producteurs, pour pouvoir loger entièrement leur récolte, pour les aider dans les moments difficiles et pour moraliser les marchés, qu'on songea alors à édifier des caves coopératives.

Comme le commerce ne tenait presqu'aucun compte de la teneur alcoolique des vins et achetait le tout à un taux uniforme, ne se basant, pour établir les prix de la marchandise, que sur le bouquet et la couleur, les statuts dressés ne firent aucune différence entre les vins provenant des raisins de plaine et ceux des coteaux : Ils fixèrent le même prix et le même rendement aux 100 kilogrammes pour les uns et pour les autres, en faisant observer que les raisins de plaine donnant la quantité et les raisins de coteaux la qualité, il y avait à peu près compensation et par conséquent égalité de valeur.

Mais depuis deux ou trois ans, les mœurs commerciales se sont transformées, et à l'heure actuelle, les vins alcooliques fortement colorés sont plus recherchés. Les achats se font tous au degré, le bouquet et la couleur passant au second plan.

De ce fait, il n'y a plus égalité entre les vins de plaine et ceux de coteaux. Les statuts doivent donc être révisés et amendés pour éviter des désaccords profonds et pour fixer des rendements et des prix sur des bases équitables et certaines.

Cette question présente des difficultés énormes d'application par suite de la complexité des éléments d'appréciation qui varient d'année en année et diffèrent non seulement entre les diverses localités, mais entre les diverses parcelles et même entre les diverses parties d'un même tènement.

Toutefois, en tenant compte un peu de tout et en se basant sur les moyennes de rendement des cépages de chaque espèce dans les diverses propriétés d'un même centre d'exploitation, il est possible d'arriver à des données à peu près sûres.

Pour notre vignoble, les rendements peuvent s'établir de la manière suivante :

ARAMON

Vin produit	Degré du vin fait	Poids des raisins nécessaires	Vente commerciale du vin d'après les mercuriales
100 litres	8°	115 kil.	72 fr.
100 —	9°	115 —	78 —
100 —	9°5	117 —	80 —
100 —	10°	120 —	85 —
100 —	10°5	122 —	87 —
100 —	11°	125 —	92 —

et autres cépages à l'exception des Alicante-Bouchets et de tous les noirs.

CARIGNAN

Vin produit	Degré du vin fait	Poids des raisins nécessaires	Vente commerciale du vin d'après les mercuriales
100 litres	9°	125 kil.	78 fr.
100 —	9°5	125 —	81 —

100 —	10°	125 —	85 —
100 —	11°	130 —	92 —
100 —	12°	135 —	100 —
100 —	13°	140 —	105 —

En recherchant la valeur commerciale de 100 K° de raisins de chaque espèce, en prenant pour base le rendement, le degré et le prix du vin d'après les tableaux ci-dessus, nous avons :

ARAMON

Poids en kilogrammes	Degré	Valeur commerciale
—	—	—
100 kilog.	8°	62 fr. 60
100 —	9°	67 fr. 82
100 —	9°5	70 fr. 08
100 —	10°	70 fr. 83
100 —	10°5	71 fr. 31
100 —	11°	73 fr. 60

CARIGNAN ET DIVERS

Poids en kilogrammes	Degré	Valeur commerciale
—	—	—
100 kilog.	9°	62 fr. 40
100 —	9°5	64 fr. 80
100 —	10°	68 fr.
100 —	11°	77 fr. 77
100 —	12°	74 fr.
100 —	13°	75 fr.

Il résulte, en comparant ces tableaux, que les aramons ont la même valeur commerciale que les carignans d'un degré supérieur, c'est-à-dire qu'un aramon de 9° a la même valeur commerciale qu'un carignan de 10°, et que les carignans ont entre eux une valeur commerciale supérieure de trois francs par degré et par 100 kilogrammes de vendange.

Comme ces données sont variables chaque année et par tènement selon le degré de maturité, pour faire une répartition équitable, il serait juste de ne compter qu'une variation de deux francs par degré et par 100 kilogrammes de vendange, de sorte qu'à la Cave Coopérative, après avoir pris le degré moyen des apports-aramons et carignans de chaque sociétaire et en prenant pour base d'appréciation le degré moyen du vin de la Cave Coopérative, il y aurait lieu de porter au crédit de chacun d'eux autant de fois deux francs par degré au-dessus du degré moyen de la Cave et par 100 kilog. de vendange, et à son débit autant de fois deux francs par degré au-dessous du degré moyen de la Cave et par 100 kilog. de vendange.

Exemple. — Supposons un propriétaire qui aurait porté 15.000 kilog. d'aramons à 9°, 35.000 kilog. de carignans à 11°, sachant que le degré moyen du vin de la Cave est de 10°5.

Comme l'aramon de 9° est de valeur égale au carignan de 10°, son compte sera :

15.000 K° aramons 9° ou carignans 10° débité de 1 fr. × 150 = 150 fr.
35.000 K° carignans 11° crédité de 1 fr. × 350 = ... 350 fr.
ou..... 200 fr.
portés à son crédit.

Il est évident que tous les ans, après les vendanges, une commission, prise parmi les propriétaires compétents, devra se réunir pour fixer les divers taux à appliquer, de manière à sauvegarder les intérêts des particuliers et ceux de la collectivité.

En appliquant équitablement et avec énergie ces mesures, les adhérents ne pourront plus trouver de prétexte à protestation et, sachant que leur marchandise sera toujours rétribuée d'après sa valeur intrinsèque, feront toujours l'effort nécessaire pour apporter à la Cave de beaux et excellents produits de grande valeur et irréprochables à tous les points de vue, contrairement à ce qui s'est fait jusqu'à ce jour.

Durban, le 19 juillet 1924.

Eugène MAILHAC,
Président de la Cave Coopérative de Vinification.
de Durban.

LE ROUGEAU ET LA SÉCHERESSE

Le vignoble des Pyrénées-Orientales est, dans l'ensemble, indemne de maladies cryptogamiques. Ce fait est normal étant donné la sécheresse continue que nous subissons.

En revanche, le rougeau est apparu en divers points du département presque toujours dans les vignes qui souffrent le plus de la sécheresse et qui sont situées dans les terrains où elles souffraient le plus de l'humidité au temps, déjà trop lointain pour nous, où les Pyrénnées-Orientales participaient aux abondantes pluies que connaissent encore les autres régions de la France, mais que notre département ne connaît pas depuis trois années.

Lorsqu'on fouille le sol des vignes sur lesquelles se manifeste le rougeau en question, ou lorsqu'on examine les souches arrachées qui en sont atteintes, que voit-on le plus généralement ?

Examen du terrain. — 1° **Le sol et le sous-sol très compacts** : La dessiccation est plus rapide et plus complète que dans tout autre terrain, et la vigne y dépérit d'asphyxie et de soif. Peut-être aussi peut-on penser que l'argile, en se desséchant, agit en formant bloc autour du système radiculaire et l'enserre à la façon d'une ligature générale produisant le rougeau sur toute la souche, comme une ligature locale, enserrant un rameau, par exemple, amène le rabougrissement de ce rameau au-dessus d'elle.

2° **Le sol est fait de terre franche sur une faible épaisseur**, et au-dessous ce lui, trop près de la surface, apparaît l'argile compacte, desséchée, asphyxiante (ainsi qu'il est dit plus haut), comme elle est également asphyxiante lorsqu'elle est trop gorgée d'eau. La plante dépérit en effet de soif quand elle séjourne dans une eau stagnante, non aérée, nuisible au végétal parce qu'il ne peut pas en profiter.

Examen des pieds de vigne. — L'examen d'une souche atteinte de rougeau dans ces terrains permet les remarques suivantes : la végétation est à peu près arrêtée (la partie terminale des sarments en témoigne), le bois des sarments est prématurément aoûté sur une partie de leur longueur, les feuilles adultes rougissent sur les bords et sur les parties du limbe situées

entre les grosses nervures, parties les moins irriguées. Il s'agit là du rougeau *automnal* qui se présente avec des feuilles d'un rouge nuancé, généralement sombre, parce qu'il se superpose au vert chlorophyllien, pour passer au ton feuille morte au fur et à mesure que la chlorophylle disparaît. Souvent les raisins, du côté du soleil, rougissent tout en restant turgescents, parfois la peau se ride : il y a là, sur le grain, des aspects rappelant l'échaudage qui lui est souvent associé et qui rappelle aussi, dans un certain nombre de cas, la première phase du rot brun, quand ce rot brun survient à la veille de la véraison. Ce rougeau automnal, à manifestations un peu spéciales, peut être considéré comme un rougeau pathologique en ce qu'il apparaît beaucoup plus tôt que normalement, et nuit à la récolte.

Sur les souches arrachées, on remarque, dans la majorité des cas, que le nœud le plus bas du sujet a peu ou point de racines (cela indique qu'on aurait dû planter moins profondément) et que l'étage où les racines sont les plus abondantes et les plus vigoureuses se trouve au nœud situé dans la terre franche, entre les parties profondes compactes et la partie superficielle constamment ameublie, où les racines sont détruites par les façons culturales.

Moyens de lutte. — *A*) Comment agir préventivement avant les saisons sèches ?

B) Comment agir ensuite pour atténuer les effets de la sécheresse ?

a) 1° On remarque que les cas de rougeau signalés plus haut sont plus fréquents dans les portions de terrain en cuvette : il convient donc de *niveler* avec soin au cours des travaux de préparation du sol qui précèdent la plantation. Le nivellement est toujours, en agriculture, une opération culturale importante, les dépressions de terrain créant toujours, quelle que soit la culture considérée, des inégalités de végétation contre lesquelles il est très difficile de remédier.

2° Le mal est surtout intense dans les sols très compacts où l'eau s'écoule mal, ou ne s'écoule pas, pendant les périodes de grande humidité ; il convient de *drainer* ces terrains; les drains n'assèchent pas le sol, mais l'aèrent et lui enlèvent seulement l'eau en excès pendant et après les périodes pluvieuses.

3° L'aération de ces sols étant nécessaire, il convient de pratiquer chaque année le *sous-solage* partiel des vignes en passant dans le même entre-rang tous les 4 rangs ; le sous-solage ne déchirant chaque fois le système radiculaire que sur l'un des 4 côtés de la souche, augmente la vigueur des pieds au lieu de la diminuer. Cette opération qui doit être faite en hiver, dans le sens de la pente du terrain, s'il y en a une, aère le sol, diminue la compacité, permet l'emmagasinage de l'eau de pluie nécessaire à la végétation au cours de l'année et joue un peu le rôle des drains que parfait le drainage conseillé plus haut.

Tout ce qui est suceptible de prolonger la végétation, dont ce rougeau marque l'arrêt, atténuera le mal, il convient donc de recourir aussi aux moyens suivants :

4° Donner au sol *une abondante fumure* azotée et phosphatée, complétée par l'apport de potasse qui assurera une meilleure utilisation des éléments azotés et phosphatés.

5° Choisir de préférence, comme fumure azotée et phosphatée, des *engrais organiques* qui assouplissent le sol et diminuent sa compacité : ceux-ci doivent, si possible, être enfouis dans un sillon au milieu de l'entre-rang.

6° Ces terres compactes manquant généralement de calcaire, pratiquer un *chaulage*, qui aura aussi pour effet de diminuer la compacité et en outre de favoriser la nitrification des matières organiques apportées par la fumure organique.

b) 1° On peut aussi apporter une bonne fumure dès le début de l'apparition du mal, mais, étant tardive, elle doit être composée d'engrais à assimilation aussi rapide que possible (nitrate de chaux et sulfate de potasse).

2° Pendant toute la période de sécheresse, il convient de suppléer au manque de pluie par des *arrosages*, s'ils sont possibles, en évitant d'arroser pendant et immédiatement avant la floraison.

3° L'eau tassant le sol et établissant entre les couches superficielles et les couches plus profondes, une continuité qui favorise l'évaporation et, par suite, la disparition de tout ou partie du bénéfice de l'eau apportée, procéder à un *binage après l'arrosage* dès que la terre est suffisamment ressuyée.

4° Maintenir la surface du sol dans un *état d'ameublissement constant* par des façons culturales superficielles aussi nombreuses que possible, afin de lutter contre l'asséchement des couches d'au-dessous par évaporation. Lorsque la terre franche recouvrant le sous-sol compact a peu d'épaisseur, ces binages fréquents doivent être très légers et d'autant plus nombreux et d'autant plus superficiels que cette couche de terre franche, favorable au développement du système radiculaire, sera d'une épaisseur plus faible, afin d'endommager le moins possible les racines et radicelles dans la couche de terre la plus favorable à leur développement.

Conséquences de ce rougeau automnal trop précoce. — Ces conséquences ne pourront être appréciées à leur juste valeur qu'à l'époque des vendanges. Dès aujourd'hui on peut cependant noter que cet arrêt de végétation entrainera une diminution très sensible de la récolte. Non seulement le volume des grains sera très réduit, mais la proportion de marc par rapport au moût sera considérable.

La maturation des grains, arrêtés dans leur développement, risque de mal s'effectuer, et la proportion des éléments constitutifs du vin risque de ne pas être normale.

Si les vignes résistent aux conséquences du rougeau, la réduction de la longueur des sarments ne permettra généralement pas de laisser un grand nombre d'yeux à la taille suivante, bien que l'aoûtement puisse être satisfaisant et les bois assez riches en matières de réserves.

Pour les souches atteintes de ce rougeau automnal précoce, il serait intéressant de suivre l'évolution de la quantité de matières de réserves contenues dans les sarments d'ici la fin de l'automne. Il serait également intéressant de noter les particularités relatives au débourrement et à la première végétation, au printemps prochain.

Perpignan, le 10 juillet 1924.

L. Soursac,
Directeur des Services Agricoles
des Pyrénées-Orientales.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Comice agricole et viticole du Beaujolais. — Le Concours annuel du Comice aura lieu cette année à Belleville, le dimanche 24 août.

Nous apprenons que le Concours s'annonce très brillant et les demandes sont nombreuses en toutes catégories.

Il comprendra notamment une exposition d'instruments et machines agriles, de matériel vinicole et d'articles de caves. Des médailles de vermeil, argent et bronze seront décernées.

La Compagnie P.-L.-M. accordera le retour gratuit des instruments.

Adresser les demandes à M. Vermorel, Président du Comice Agricole, à Villefranche (Rhône).

Cours d'œnologie à Tours. Du 30 août au 6 septembre auront lieu à l'Institut de Chimie agricole de Tours (Hôtel Tortenue, 1, rue de la Grandière) une série de cours sur les éléments d'œnologie indispensables aux viticulteurs et aux négociants en vins.

Dans ces cours seront exposés les principes de la vinification, l'étude du vin et de sa conservation.

Les cours seront suivis chaque jour d'exercices pratiques où les auditeurs seront appelés à répéter eux-mêmes les expériences traitées aux conférences et où ils pourront s'initier aux divers examens analytiques des vins.

Les auditeurs pourront en outre apporter les échantillons dont ils désireraient faire une étude particulière.

Le nombre des places étant limité et l'inscription ayant lieu suivant la réception des demandes, les candidats désireux d'assister aux cours de cette série sont priés de se faire inscrire le plus tôt possible.

Pour tous renseignements, écrire à M. le Professeur Villedieu, Directeur de l'Institut de Chimie agricole, 1, rue de la Grandière, Tours.

CHEMINS DE FER DU MIDI

(Reg. Com. Seine 46487)

La Compagnie des Chemins de fer du Midi a l'honneur de faire connaître qu'elle a mis en vente dans les bibliothèques des gares de son Réseau les documents suivants :

a) « Le Livret guide officiel ». — Texte descriptif du Réseau avec documentation photographique et dessins originaux du Maître A. Robida. Plan des principales villes — Renseignements généraux concernant les transports. — Prix : 2 francs.

b) « La Route des Pyrénées en auto-car ». — Texte descriptif par G. Rozet, Agrégé de l'Université. Documentation photographique abondante. — Prix : 2 francs.

Le public peut se procurer ces mêmes documents à la Compagnie des Chemins de fer du Midi — Services de Tourisme, 54, boulevard Haussmann, Paris (IX^{e}).

Frais d'envoi par la poste, en plus : 0 fr. 60 par volume.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Peu d'affaires encore ont été traitées de gros à gros dans les Entrepôts parisiens pendant la dernière huitaine. On semble penser bien plutôt à prendre des vacances qu'à faire des achats, dont, du reste, le besoin ne se fait que peu sentir, grâce aux approvisionnements. Les prix pratiqués pour les quelques transactions opérées ont cependant marqué une certaine tendance à un raffermissement. On a payé des vins rouges du Midi 8° de 89 à 92 fr.; des 9° de 97 à 102 fr.; des 10° de 108 à 110 fr. Des Algérie ont été proposés de 114 à 122 f. Les prix des vins d'Italie, un peu moins offerts, marquent également une légère tendance à la hausse. Les vins blancs, de toutes provenances, restent toujours sans demande suivie ; ceux d'Algérie se sont traités de 117 à 122 f. pour des 11 à 12°. Peu ou pas d'affaires en vins d'Espagne. Tous les prix ci-dessus pour l'hecto nu et sur gares Paris.

La note du *Marché aux Vins* est ainsi conçue :

Le mouvement des affaires de ces jours derniers est encore très modéré, seulement la fermeté enregistrée aux vignobles a eu ici sa répercussion et les cours se sont un peu relevés.

Les détaillants ne font que de petites commandes ; leur vente ne semble pas beaucoup influencée par les visiteurs venus pour les Jeux Olympiques.

Lors de l'adjudication des vins pour l'approvisionnement de l'Assistance Publique pendant le 2e semestre 1924, 6.000 hectos de vins rouges Roussillon 8°2, ont été adjugés à 104 fr. 50 ; 6.000 hectos mêmes vins 8°8, à 107,50 ; 3.000 hectos vins blancs du Gard 10°, à 114 fr. l'hecto.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 21 juillet	Cours du 28 juillet
7 à 8°	»	62	62
8 à 9°	41	à	à
9 à 10°	à	86	86
10 à 11°	62	»	»
11 à »	»	»	»
Costières	68 à 80	92 à 105	92 à 105
Rosé, paillet, gris	5,50 à 6 fr. le degré	»	»
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

« La cave coopérative de Saint-Laurent d'Aigouze (Gard), a vendu du 15 au 22 juillet, 5.000 hectos de son vin rouge, 8 deg. 2 au prix de 70 francs l'hectolitre nu, pris sur place. »

La cave coopérative du Cailar (Gard) a vendu le 26 juillet, 250 hectolitres de son vin rouge, 6 degr. 8, au prix de 62 francs l'hectolitre, nu, pris sur place.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 22 juillet	Cours du 29 juillet
7 à 8°	41	62	62
8 à 9°	à	à	à
9 à 10°		87	87
10° et au-dessus	65	87 à 91	»
Rosé	5 à 5 fr. 50 le d.	»	»
Blanc	»	»	»

Cette. — Bourse de Cette. — Marché du 23 juillet 1924. — Vins : rouge courant 8 à 10 degrés, de 70 à 87 francs l'hectolitre, pris à la propriété, tous autres frais en sus ; rosé, 8 fr. le degré ; blanc, 9 fr. le degré ; Algérie rouge, 11 à 12 degrés 8,25 à 8 fr. 75 le degré ; Espagne rouge, 11 deg. 5 à 12 degrés, de 75 à 76 fr. l'hecto ; blanc, de 74 à 75 fr. l'hecto ; mistelle blanche 8-9 degrés liqueur, 15 degrés alcool de 210 à 225 fr. l'hecto.

La cave coopérative de Lunel (Hérault), a vendu, le 24 juillet, 500 hectolitres de son vin rouge 7°8 au prix de 67 fr. 50 l'hectolitre, nu, pris en cave.

La cave coopérative de Marsillargues (Hérault), a vendu le 29 juillet, 1.000 hectolitres de son vin rouge, type unifié, à raison de 67 francs l'hectolitre, nu, pris sur place.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 18 juillet	Cours du 25 juillet
	—	—	—
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	39	70	71
9 à 10°	à	à	à
10 à 12°	68	90	90
Vins rosés	5 à 5 fr. 50 le d.	8 à 9 fr. le d.	8 fr. 25 le degré
Vins blancs	6 à 7 fr. le d	9 fr. le d.	9 fr. le d.

Pézenas. — Cours officiels des vins pendant la semaine du 19 au 26 juillet. Cours moyens. Vins rouges : 7 à 8 degrés, de 62 à 71 fr. ; 8 à 9 deg., de 71 à 79 fr. ; 9 à 11 deg., de 79 à 82 fr. ; rosé, 8 fr. à 8 fr. 25 le degré ; Bourret, Picpoul, de 8 fr. 50 à 9 fr. le degré ; Clairette, de 9,50 à 10 fr. le degré.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 27 juillet 1924. — Vins rouges : de 9 à 10 degrés, de 82 à 88 fr. ; de 10 à 11°, de 88 à 94 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 94 à 103 fr.

La cave coopérative d'Olonzac (Hérault) a vendu les 16, 19 et 21 juillet, 500 hectolitres de son vin rouge, 9° 6, à 85 fr. et 86 fr.

La cave coopérative des Vignerons Minervois de Siran (Hérault), a vendu, le 21 juillet, 345 hectos de son vin rouge, 11° 7, au prix de 100 fr. l'hectolitre nu, pris sur place.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 17 juillet	Cours du 24 juillet
	—	—	—
8	»	»	»
8 à 9°	39 à 45	70 à 77	72 à 80
9 à 10°	45 à 53	77 à 85	80 à 87
10 à 11°	53 à 66	85 à 90	87 à 93
11 et au-dessus	66 à 80	90 à 100	93 à 104

Carcassonne. — Vins rouges de 8 à 11 degrés, de 73 à 93 fr. l'hectolitre.

Lézignan. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1923 :

Minervois, de 8 à 9 degrés, de 72 à 80 fr., ; de 9 à 10 degrés, de 80 à 87 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 87 à 93 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 93 à 104 fr.

Corbière, de 9 à 10 degrés, de 80 à 87 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 87 à 93 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 93 à 104 fr.

La cave coopérative d'Embres et Castelmaure (Aude) a vendu, les 21 et 23 juillet 1600 hectolitres de son vin rouge, 10° 7, à raison de 90 fr.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 19 juillet	Cours du 26 juillet
	—	—	—
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	38 à 42	70 à 74	71 à 76
9 à 10°	42 à 50	74 à 80	76 à 82
10 à 11°	50 à 64	80 à 91	82 à 92
11 à 12°	»	91 à 102	92 à 102
12 à 13°	»	»	»

Divers lots de vins de Maury, de 16°, ont été vendus 220 à 250 fr. l'hecto.

La cave coopérative de Bompas (Pyrénées-Orientales), a vendu le 28 juillet : 1° 1000 hectolitres de son vin rouge 8°5, à 73 fr.

2° 400 hectolitres de son vin rouge 9°, à 78 fr.

Le tout, hectolitre nu, pris sur place.

La cave coopérative de Montner (Pyrénées-Orientales) a refusé les prix de 8 fr. 75 et de 9 fr. le degré, pour son vin rouge 12° 5, dont elle possède 3.000 hectos.

Bouches-du-Rhone. - **Marseille.** — Cote officielle de la Chambre de commerce. – Marché du 23 juillet : vins rouges de la région, 8 à 9°, 65 à 75 francs l'hecto ; 9 à 10°, 82 à 88 francs, l'hecto : rosé, 8 à 8 fr. 50 le degré ; blanc, 8 fr. 50 le degré.

Vins d'Algérie : rouge, 10 à 12 degrés, 1er choix, 95 à 105 francs l'hecto ; 2e choix, 10 à 12 degrés, 92 à 102 fr. l'hecto ; blanc, 10 degrés, 105 à 108 fr. l'hecto ; blanc 11 degrés, 112 à 115 fr. l'hecto.

Rhone. — **Lyon** — Cote de la Chambre de commerce. — *Vins rouges* (non logés) Beaujolais 1er choix, 600 à 700 fr. ; 2e choix, 450 à 550 fr. ; Lyonnais, 250 à 350 fr. ; Mâconnais, 350 à 400 fr. ; Bourgogne 1er choix, 750 à 850 fr. ; 2e choix, 600 à 700 fr. la pièce.

Bordeaux 1er choix, 650 à 750 fr. ; 2e choix, la pièce, 490 à 590 fr. la barrique.

Vins blancs (non logés) Mâconnais 1er choix, la pièce 650 à 750 fr. ; 2e choix 550 à 650 fr. la pièce ; Bordeaux, 1er choix, 630 à 730 fr. ; 2e choix, 470 à 570 fr. la barrique.

ALGÉRIE. – **Alger.** — Du 19 juillet 1924 :

Vin rouge : Extra, le degré, 8 à 9 fr. (cours norminaux).

Toutes les qualités réunies, le degré, 6 fr. 25 à 7 fr. 25 (affaires très rares).

Vin blanc : de raisins rouges, le degré, 6 fr. 75 à 7 fr. 25. De raisins blancs, le degré, 7 fr. 75 à 7 fr. 25. Affaires très rares. Achat sur souches : 6 fr. 50 à 7 fr., pris en cave.

Alcools

Pas d'affaires.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, »»» fr. les 100 kilos. Tartre brut, 1,65 à 1 fr. 95 le kilo. Lies de vin pour 25 à 30 degrés de rendement, 1 fr. 10 le deg.

CÉRÉALES

Blés. — **Avignon.** — *Congrès des grains* du 22 juillet. La réunion s'est tenue dans les locaux de la nouvelle Bourse du Commerce. De nombreux négociants minotiers et courtiers de la région, ainsi que les représentants des maisons de Lyon et de Marseille y assistaient.

La récolte des blés est considérée comme déficitaire dans le Midi ; les tuzelles se paient 104 à 105. Pour Marseille, les Saissettes 106, les Aubaines-Bouisson recherchés à 115 départ pour la semoulerie marseillaise ; les blés du Centre 96 fr départ sur août ; les orges, très demandées, sont payées 90 francs départ ; paumelle, 95 ; avoines en hausse à 70 fr. départ.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés dur n° 2	1.51 1/2	82.03	109.38	+ 3.25
Maïs disp	1.20 1/4	75. »	93.76	+ 0.38

Blé roux d'hiver n° 2 disponible 151 1/2 c. (109 fr. 38 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 148 1/2 cents (103 fr. 88).

Epernay (Marne). — Blé roux 100 fr. ; seigle 78 fr. ; avoine noire 68 fr. ; escourgeon 80 fr. ; farine de cylindres 130 fr. ; farine de seigle 110 fr. ; son 55 fr. ; remoulages 65 à 70 fr. les 100 kilos ; pain, prix en boulangerie, 1 fr. 25 le kilo.

Fontenay-le-Comte (Vendée). — Blé roux 95 fr. ; avoine grise 71 à 72 fr. ; farine de cylindres 126 à 127 fr. rendu en boulangerie ; son 60 fr les 100 kilos. Petit marché. Pain prix en boulangerie 1,25 le kilo.

Dijon (Côte-d'Or). — Blé roux 98 fr. ; seigle 80 fr. ; farine de cylindres 130 francs ; son 60 fr. ; les 100 kilos. Peu de transactions, les blés disponibles étant exclusivement rares par suite du mauvais temps qui empêche les battages.

Alger. — Blé tendre colon supérieur, 105 à 109 fr. les 100 kilos. Blé tendre Maroc ordinaire, 105 fr. caf. Blé dur colon supérieur, suivant qualité, 125 à 130 fr. les 100 kilos. Blé dur ordinaire, 120 à 125 fr. les 100 kilos. Orge 85 à 87 fr. les 100 kilos. Avoine, 76 à 78 fr. les 100 kilos. Maïs, 80 à 82 fr. les 100 kilos.

Montpellier. Grains grossiers : avoine grise pays, 80 fr. les 100 kilos ; paumelle, 85 fr. ; orge, 80 fr. ; seigle, manque. Marchandise nue, prise sur place.

PAILLES ET FOURRAGES

La Rochelle (Ch.-Inf.). — Foin H. D. 175 à 180 fr. ; paille de blé H. D. 105 à 110 fr. les 1.000 kilos.

Beaune (Côte-d'Or). — Foin 18 à 20 francs ; paille de blé 9 à 10 fr. les 100 kilos.

Besançon (Doubs). — Foin nouveau 60 fr. ; vieux 65 fr. ; paille de blé 40 fr. ; d'avoine 30 fr. les 510 kilos rendus en grare, pressage aux frais de l'acheteur.

Nancy. — Foin 16 à 18 fr. départ ; paille de blé en bottes 9 à 10 fr. ; départ ; paille de blé en balles 9 à 10 fr. départ ; paille d'avoine 6 à 7 francs départ, les 100 kilos.

DIVERS

On cote à Cette. — Soufres : trituré, 98-99 o/o, 65 fr. la balle de 100 kilos ; sublimé pur, 75.

Produits chimique : pas d'affaires.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

Du Dimanche 20 juillet au Samedi 26 juillet 1924

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Nantes						
Dimanche	20	8	28	15	»	»
Lundi	28	15	27	12	0.3	»
Mardi	24	13	29	12	»	
Mercredi	22	14	29	18	3.	»
Jeudi	21	14	21	17	0.3	»
Vendredi	22	15	24	11	0.1	»
Samedi	22	14	23	11	0.5	»
Total	821	395	716	414	52.3	11
Rochefort						
Dimanche	22	»	»	16	»	»
Lundi	27	17	»	»	7	»
Mardi	23	13	30	11	»	3
Mercredi	22	16	»	18	0.6	»
Jeudi	23	15	25	18	0.6	»
Vendredi	21	15	22	14	0.4	»
Samedi	22	15	28	10	0.6	»
Total	770	397	392	359	22.7	41
Clermont-Ferrand						
Dimanche	23	7	28	14	»	»
Lundi	29	»	29	15	»	»
Mardi	29	15	30	14	28.	»
Mercredi	18	13	29	19	9.1	»
Jeudi	21	11	27	»	»	»
Vendredi	21	14	»	15	»	»
Samedi	23	15	25	6	»	»
Total	863	383	766	262	75.1	»
Bordeaux						
Dimanche	24	9	31	15	»	»
Lundi	29	16	31	13	9.1	»
Mardi	»	14	32	12	14.	»
Mercredi	23	11	29	18	2	»
Jeudi	23	15	28	17	2	»
Vendredi	21	11	24	17	0.2	1
Samedi	22	14	28	9	1	»
Total	868	431	840	418	37.4	75
Toulouse						
Dimanche	27	10	»	19	»	»
Lundi	30	18	34	16	»	»
Mardi	24	16	36	15	4	»
Mercredi	20	12	33	17	2	»
Jeudi	24	12	32	19	»	»
Vendredi	23	15	28	20	9	»
Samedi	24	9	28	15	»	»
Total	944	526	846	474	36.3	17
Perpignan						
Dimanche	30	15	33	25	»	»
Lundi	33	20	35	21	»	»
Mardi	29	20	33	18	0.6	»
Mercredi	26	18	35	22	»	»
Jeudi	27	17	35	23	»	»
Vendredi	28	18	33	21	»	»
Samedi	27	»	30	»	»	»
Total	953	623	846	525	2.	3

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche	»	»	30.	11.4	»	»
Lundi	»	»	25.6	15.4	»	2.8
Mardi	»	»	25.	12.4	»	»
Mercredi	»	»	23.2	16.0	»	0.5
Jeudi	»	»	23.6	8.4	»	»
Vendredi	»	»	27.5	7 0	»	»
Samedi	»	»	23.4	12.8	»	0.2
Total	360.8	166 9	952.7	441.7	40.6	24.
Besançon						
Dimanche	24	9	28	14	»	»
Lundi	21	16	29	13	»	»
Mardi	31	16	29	15	»	»
Mercredi	22	13	28	17	»	»
Jeudi	»	13	26	17	»	»
Vendredi	»	»	20	11	»	4
Samedi	»	»	24	8	»	»
Total	732	407	804	409	10.1	15
Lyon						
Dimanche	26	9	30	18	»	»
Lundi	»	19	32	16	0.2	»
Mardi	33	18	31	14	0.2	»
Mercredi	20	15	31	20	48.	»
Jeudi	22	13	30	19	»	»
Vendredi	24	13	27	17	0.2	»
Samedi	23	15	26	11	1.	»
Total	900	506	824	448	38 8	4
Marseille						
Dimanche	29	13	34	16	»	»
Lundi	30	16	35	17	»	»
Mardi	31	20	31	17	»	»
Mercredi	29	17	34	20	0.1	»
Jeudi	27	18	35	17	»	»
Vendredi	28	19	»	23	»	»
Samedi	27	17	30	20	»	»
Total	942	580	646	479	0.1	37
Montpellier						
Dimanche	27.	14.9	35 4	19.9	»	»
Lundi	26.3	15.5	34.3	20.	»	»
Mardi	25.	21.	35 1	13.9	»	»
Mercredi	27.	13.8	34 9	16 1	2.2	»
Jeudi	27.6	16 1	33 4	22.5	»	»
Vendredi	27.2	16 9	33.9	21.0	»	»
Samedi	29.2	17.3	30.6	14.9	»	»
Total	1036.1	597.7	1067.1	546.3	4.9	4.5
Alger						
Dimanche	28	21	26	20	»	»
Lundi	27	»	29	20	»	»
Mardi	»	»	»	»	»	»
Mercredi	33	25	28	22	»	»
Jeudi	34	23	28	20	»	»
Vendredi	27	23	30	21	»	»
Samedi	26	21	30	22	»	»
Total	954	649	841	600	»	29

Observations. — Été.

AMÉLIORATION DES VINS

PAR

Sulfitage de la Vendange

OU DES MOUTS

consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE[B] JACOUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

renfermant **20 o/o** d'Acide Sulfureux libre pur
et **20 o/o** de Phosphate Bi-Ammonique pur.

Sulfitage et Phosphatage simultanés

Produit approuvé par la Loi

RESULTATS MERVEILLEUX

Demander Brochure et Renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy

Dépositaires pour le Midi

MM. P. GRAPIN et Cie, 72, Avenue Gambetta, à BÉZIERS.
A. GALAUP, 18, rue d'Aragon, à NARBONNE.
ALMES, rue Neuve, à PERPIGNAN.
FOUQUE, 7, rue du Palais, à ARLES.

VINIFIEZ AVEC

LES
LEVURES LARROCHE

ET LE
PHOSPHISULFOL
Solution Sulfureuse
Nutritive

AUGMENTATION DE:
Alcool, Bouquet, Conservation
Extrait, Couleur, Limpidité.

Brochure Gratuite

LABORATOIRES LARROCHE, 7, Rue Romiguières, TOULOUSE

Reg. du Com. Toulouse, N° 556 b-591.

MARMONIER

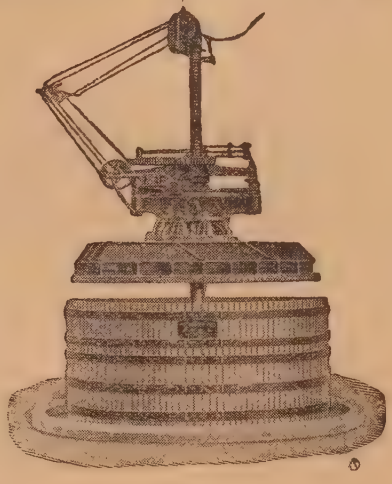
131, Avenue Félix-Faure, 131

FILS

MAISON FONDÉE EN 1835

LYON

R. Com. Lyon, 1677 B



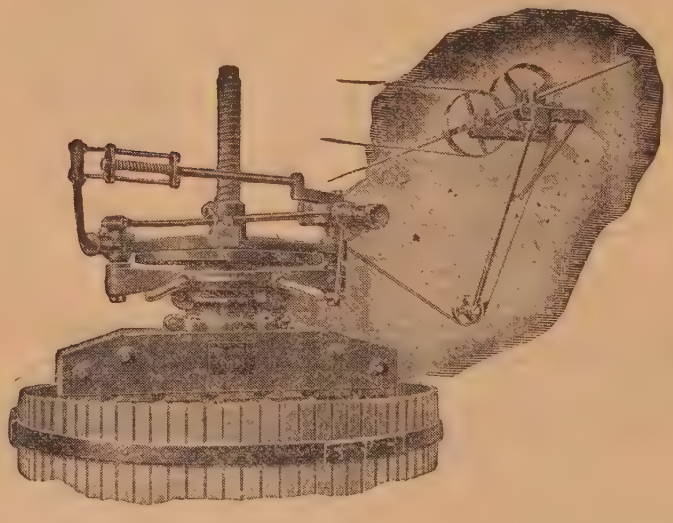
Pressoir avec mécanisme "AUTO-DÉCLIC" à parallélogramme.

MATÉRIEL VINICOLE et CIDRICOLE LE PLUS MODERNE

PRESSOIRS A BRAS

PRESSOIR "AUTO-DÉCLIC"

POMPES et MOTO-POMPES
CATALANES et "TUBALES"
à boulets et à clapets



Appareil " AUTO-DECLIC " à commande par transmission.

ROBINETTERIE

POMPES A MOUTS

PRESSES Hydrauliques
à VIN, à CIDRE,
à bandager les roues de camion, etc.

FOULOIRS ÉGRAPPOIRS

ÉGOUTTOIRS

BROYEURS de POMMES

PRESSOIR CONTINU
pour vendange fraîche ou cuvée

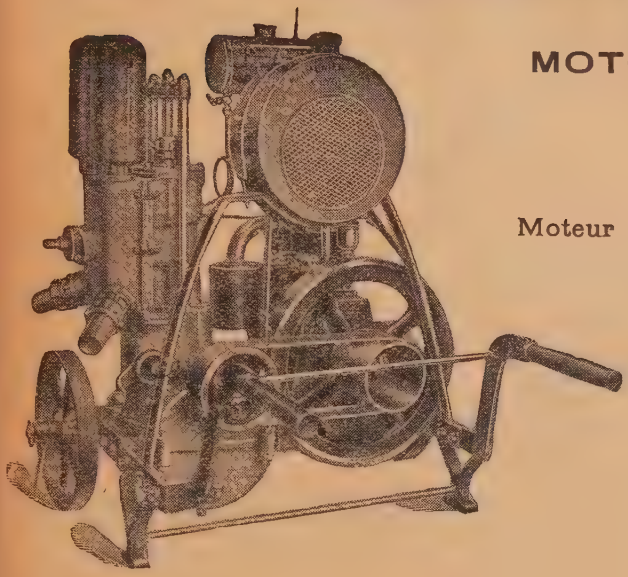
INSTALLATIONS COMPLETES DE CELLIERS

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

CATALOGUES et DEVIS
FRANCO sur DEMANDE

POMPES et MOTO-POMPES
"MARMONIER"

Reg. Com. Lyon, 1677 B.



GROUPES
MOTO-CATALANES
à boulets
ou
à clapets
avec
Moteur à essence ou électrique

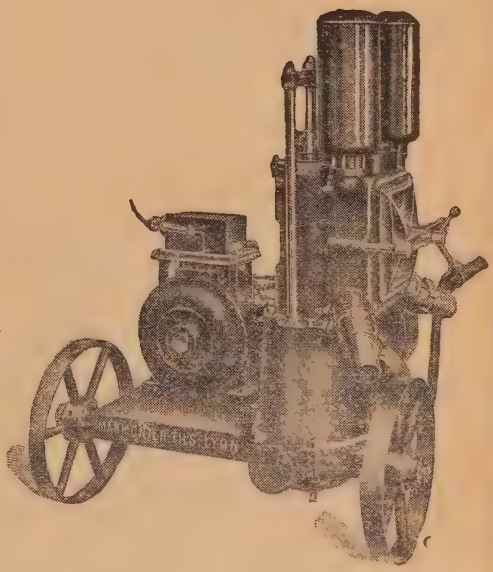
GROUPES
MOTO-POMPES
"TUBALE"

POMPES CATALANES
et
"TUBALE"

ROBINETTERIE
et
ACCESSOIRES de CAVES

RACCORD INSTANTANÉ
" MARMONIER "
(Bté S.G.D.G.)

TUYAUX CAOUTCHOUC
et
CANALISATIONS de CAVES



NOMBREUSES RÉFÉRENCES

CATALOGUES et DEVIS FRANCO SUR DEMANDE.

Une arme nouvelle contre l'Oïdium

"SULFOR"

Soufre Liquide Colloïdal

Dose pour 200 litres d'eau
Couvrant 1 Hectare

franco **15** francs

permet de faire le Soufrage en même temps que le Sulfatage

Sté SULFOR à Cierp (Hte-Garonne) R. C. Seine 214,856 B.

POLY-SULFURES ALCALINS

CHC

contre l'OIDIUM, le MILDEW

l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES....

s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

L^D HUGOUNENQ & C^IE, à LODÈVE (Hérault)

COMPAGNIE GÉNÉRALE
DES
Produits Chimiques du Midi

Société anonyme. Capital: TROIS MILLIONS
MARSEILLE — 51, rue Saint-Ferréol, 51 — MARSEILLE
AIMÉ GARDAIR, Administrateur-Directeur

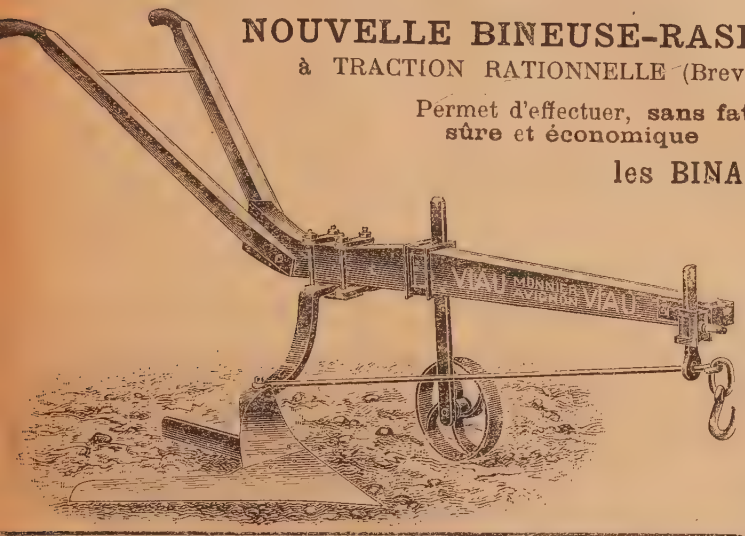
ENGRAIS CHIMIQUES POUR TOUTES CULTURES
Superphosphates minéraux, d'os et d'os noirs

Phosphate précipité d'os 38/42 acide phosphorique soluble au citrate d'ammoniaque

Nitrate de soude, Sulfate d'ammoniaque, Sulfate de potasse, Chlorure de potassium, Nitrate de potasse, Sulfate de cuivre, Sulfate de fer.

BOUILLIE DE RASSUEN ADHÉRENTE A PRÉPARATION INSTANTANÉE
Sels marins de toutes qualités pour la consommation, les industries et le bétail.

FOULOIRS ET PRESSOIRS VIAU
CHARRUES VIGNERONNES VIAU
HARNAIS VITICOLES — PRESSES A FOURRAGE



NOUVELLE BINEUSE-RASEUSE VIAU
à TRACTION RATIONNELLE (Breveté S G D G)

Permet d'effectuer, **sans fatigue,** d'une façon **sûre et économique**

les BINAGES d'ÉTÉ

Ancienne M^on^ **VIAU**
fondée en 1852

Ch. MONNIER Suc^r^
Ingénieur-Const^r^ (A. et M.)
146, rue CARRETERIE
AVIGNON
(Vaucluse)
Téléph. 5-74 AVIGNON

...VON-PYRÈTHRE-CAUBET
GARANTI PUR

...seul qui soit préparé suivant les Procédés d'extraction ...été S. G. D. G.) et d'incorporation de M. A. JUILLET, ...ur ès sciences.
...produit inimitable ne doit sa grande activité qu'à sa forte ...d'oléo-résine de Pyrèthre, obtenue dans notre usine modèle, ...des fleurs fraîches de nos plantations de Pyrèthre. (400 ...res).

DÉTRUIT RADICALEMENT

...chylis, Eudémis, Altise, Cigarier de la Vigne (Voir notre ...).

...S AUCUN DANGER pour l'homme et les animaux domestiques

...A. CAUBET & Fils, Fabricants
9, rue Junot — MARSEILLE
...vente à la COOPÉRATIVE AGRICOLE R. C. C. 17643.

Produits purs pour Œnologie

NOIR en PATE
Gélatine fine de Russie liquéfiée
ANHYDRIDE SULFUREUX
liquide et en solution
:: TANINS -- AMIANTE ::
Terre d'infusoire

LAMOTHE & ABIET
108-110, rue de Bercy, PARIS.
68-70, rue Ducau, BORDEAUX
Reg. du Com. Seine, N° 21.029.

...LE SULFATE D'AMMONIAQUE 20 à 21 o/o d'Azote

...st un riche
très facile à employer
très économique

ENGRAIS AZOTÉ pour VIGNES

...e Sulfate d'Ammoniaque est en vente chez tous les Négociants en engrais et dans les Syndicats ...gricoles des régions viticoles : Midi, S-E, S-O, Bordelais, Charentes, Bourgogne, Champagne, etc.

Le Bureau de Renseignements viticoles et agricoles du Comptoir Français de l'Azote.
9, Boulevard de l'Observatoire, à MONTPELLIER — *Téléphone 9-16*

Envoie gratuitement des Brochures et des Renseignements sur le Mode d'Emploi des engrais chimiques en général et du **Sulfate d'Ammoniaque** en particulier.
Il organise à titre gracieux des expériences.

« Registre du Commerce. — Seine N° 44749 »

SOCIÉTÉ DES
ÉTABLISSEMENTS **BARBET**

Société Anonyme Capital 2.500,000 Frs. — Reg. Comm. Paris 30.418

PARIS. — 5, rue de l'Échelle, 5 — PARIS

Installations complètes de

DISTILLERIES

EAUX DE VIE

de grande finesse même avec les crus les plus vulgaires

NOUVEAUX PROCÉDÉS **BARBET** POUR

VINIFICATION ASEPTIQUE

Fermentations pures

PURS JUS CONCENTRÉS DE FRUITS

— BOISSONS PRIVÉES D'ALCOOL —

USINES à BRIOUDE (Haute-Loire)

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE 7.500.000 FRANCS

CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres acides, etc., vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.

Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garnitures presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.

Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias ; balais-racloirs ; tapis caoutchouc.

Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chemisiers ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.

Pneumatiques Torrilhon pour cycles, motocycles,

Bandes pleines et Bandes américaines R. et S. pour camions automobiles

Chaussures caoutchouc pour l'hiver et pour les sports, bains de mer, etc. — Talons tournants.

MAISONS DE VENTE Reg. Com. Clermont-Ferrand, N° 2406.

A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE, NANCY

MATÉRIEL DE DISTILLERIE ET DE FLEGMERIE VITICOLE

(*Système Paul*)

APPAREILS MOBILES POUR DÉSULFITATION

ET PASTEURISATION DES MOUTS

(*Système Paul*)

WAUQUIER & Cie Sté Anonyme — **Constructeurs**

LILLE, 67-69, rue de Wazemmes — **PARIS**, 26, avenue Trudaine (IXe)

Pompes en tous genres — **Irrigations** — **Élévations d'eau**

Catalogue gratuit sur demande. R. C. Lille, n° 26270

Traitez vos vendanges au Sulfophosphate Hubert

anhydride sulfureux et phosphate diammonique purs,

le seul breveté, le seul consacré par des commandes officielles et vous obtiendrez toujours des vins irréprochables.

LA LITTORALE
BÉZIERS

Boutures-Pépinières

41-B, 3309, 93-5
et **RUPESTRIS DU LOT**
DISPONIBLES

au Domaine de Bagnols
par Castelnau-d'Estretefonds (Haute-Garonne)

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C°
Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 14, Boulevard Magenta
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits

R. du C. Béziers, N° 7010-7011.

A CEDER, après fortune

IMPORTANTE DISTILLERIE

Vins et Spiritueux en gros

Excellente affaire

Affaires annuelles : **1.400.000 Francs.**

S'adresser pour traiter à **Me BOUCHERY**, notaire à **Ivry-la-Bataille** (Eure).

Chemins de fer de Paris à Lyon et à la Méditerranée.

Services Automobiles P.-L.-M.

DANS LE VIVARAIS ET LE VELAY

La Compagnie P.-L.-M. met en marche du 1er juillet au 16 septembre, entre Montélimar et Vals-les-Bains par Villeneuve-de-Berg et Aubenas, un service automobile qui fonctionnera, chaque jour, avec l'horaire ci-après :

Vals-les-Bains.....	dép. 7 h. 30	Montélimar.....	dép. 11 h. 15
Montélimar.....	arr. 9 "	Vals-les-Bains....	arr. 12 h. 45

Prix du billet simple : **16** francs

Il sera en correspondance à Montélimar avec les trains de et pour Paris, Lyon, Marseille, Nîmes, Montpellier et Cette. Des billets directs avec enregistrement direct des bagages seront délivrés de Paris, Lyon-Perrache, Marseille-Saint-Charles, Nice, Nîmes, Montpellier, Cette à Vals-les-Bains ou vice versa.

La Compagnie P.-L.-M. organise en outre dans la même région les Services ci-après :

1° Vals-les-Bains. — Lac D'Issarlès

— les jeudi et dimanche, du 15 au 30 juin ;
— les mardi, jeudi, samedi et dimanche, du 1er juillet au 16 septembre.
— tous les jours, sauf le vendredi, du 1er au 31 août ;

aller par Mézilhac et Le Gerbier de Jonc.

retour { les lundi, mardi, mercredi et samedi par l'Auberge de Peyrebeilhe et Thueyts,
{ les jeudi et dimanche par St-Cirgues-en-Montagne et Montpezat.

Vals-les-bains.....	dép 8 h.	Lac d'Issarlès.....	dép. 14 h. 40
Lac d'Issarlès.....	arr. 12 "	Vals-les-Bains.....	arr. 19 "

Prix du Circuit complet : **35** francs.

2° Le Puy — Lac D'Issarlès

— les jeudi et dimanche, du 1er juillet au 14 septembre.
aller par Laussone et le Gerbier de Jonc.
retour par l'Auberge de Peyrebeilhe.

Le Puy.....	dép. 8 h. 30	Lac d'Issarlès.....	dép. 15 h. 30
Lac d'Issarlès.....	arr. 12 h. 15	Le Puy.....	arr. 18 "

Prix du Circuit complet : **37** francs

La correspondance des deux services au Lac d'Issarlès permettra aux voyageurs de se rendre de Vals au Puy ou inversement.

Prix du billet d'aller et retour Vals-les-Bains Le Puy ou vice versa : **60** francs.

MANUFACTURES RÉUNIES de

PRODUITS CHIMIQUES & MÉTALLURGIQUES

CARLSBAD (Tcheco-Slovaquie)

SOUFRE COLLOIDAL CONCENTRÉ

PLANTASAN

contre OIDIUM, rouille, et tous microbes et parasites de la vigne, chêne, groseillier, rosier, etc.

La dissolution de " PLANTASAN " adhère et ne s'en va plus

Un Kilo équivaut à 100 K° de soufre en poudre.

Echantillon gratuit aux Viticulteurs

ROBERT TALBOT

AGENT DÉPOSITAIRE

52, rue Cannebière, 52

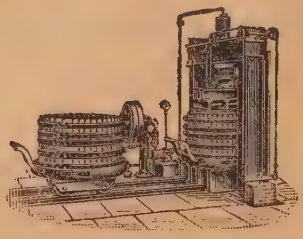
MARSEILLE

PRESSOIRS
DUCHSCHER

HYDRAULIQUES

avec maies

roulantes



HYDRAULIQUES

à cages

pivotantes

PRESSOIRS A VIS

Fixes ou sur roues — avec maie en fonte, en tôle ou en bois
Avec appareil de serrage à levier simple ou double
Ancien brevet "Duchscher" — Pression très forte

"LA SILENCIEUSE"

LA NOUVELLE PRESSE CONTINUE
DUCHSCHER

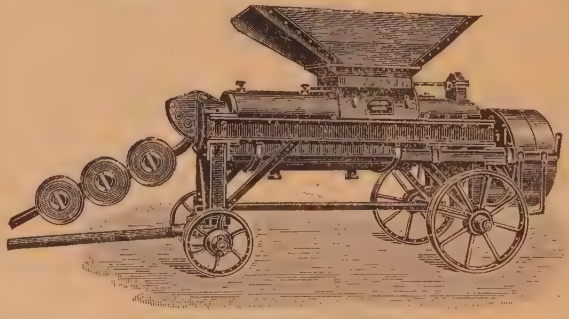
à 2 hélices et à Bain d'Huile

LA PLUS BELLE

LA PLUS ROBUSTE

5

grandeurs



LA PLUS ECONOMIQUE

LE PLUS GRAND RENDEMENT

—

Evitez les imitations

FOULOIRS — ÉGRAPPOIRS — ÉLÉVATEURS

INSTALLATIONS COMPLÈTES

DUCHSCHER & Cie A WECKER (Luxembourg)

Maison fondée en 1873
Reg. des Firmes du Grand-Duché de Luxembourg, n° 24, section B.

REPRÉSENTANTS

Pour le Sud-Ouest : F. BITARD et Cie., **Bordeaux**, 137-155, rue Notre-Dame.
Pour la Région de MONTPELLIER : S. SUDRES, **Montpellier.**
— — BÉZIERS : TOUPY-SONNIER, **Béziers.**
— — CARCASSONNE : Armand GALY, **Carcassonne.**

Pour les Bouches-du-Rhône, le Var et les Alpes-Maritimes : Paul DEVÈZE, **MARSEILLE**, 3-9, rue des Vignerons. — *Pour le Gard* : Maurice ROUSSET, **NIMES**, 3, boulevard Sergent-Triaire.

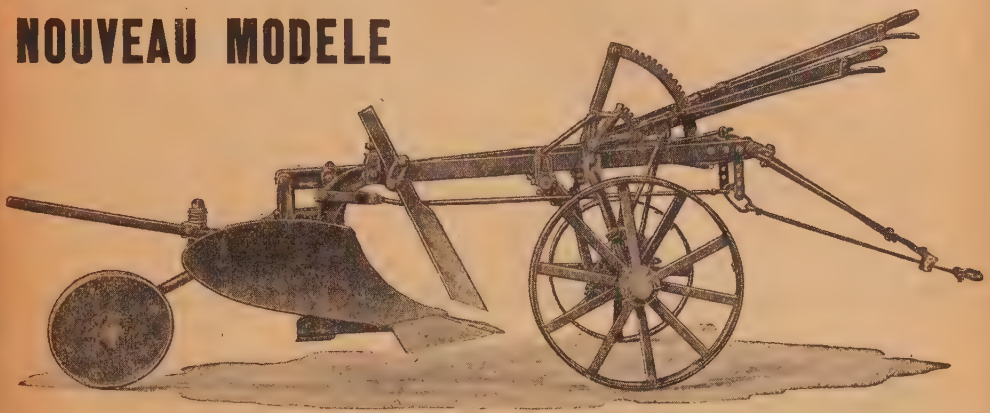
ATELIERS AGRICOLES DU LAURAGUAIS

MONESTIER & CAMBIÈS CONSTRUCTEURS

12, avenue Riquet, **CASTELNAUDARY** (Aude)

Téléphone : **70**

NOUVEAU MODELE



CHARRUE DÉFONCEUSE "M C 1" à pointe mobile spéciale

pour tracteur 10/20 C.V.: **FORDSON, TITAN, CASE,** etc., etc.

Toujours disponible : **Tracteurs, charrues 2 et 3 socs, treuils,** etc.

Pour les Vendanges prochaines

employez

L'ANHYDRIDE SULFUREUX PICTET

et la **SOLUTION NORMALE PICTET**

à 8 °/₀ d'Anhydride sulfureux pur

pour Assainissement des Vendanges — Régularisation des Fermentations — Mutage et Stérilisation des Moûts — Préservation, Conservation, Amélioration des Vins.

SULFIDOSEURS PICTET

Désinfection — Dératisation — Destruction des Campagnols.

Tous renseignements franco sur demande

Machines frigorifiques et pour la Fabrication de la Glace

COMPAGNIE INDUSTRIELLE des

PROCÉDÉS RAOUL PICTET

28, rue de Grammont, PARIS

USINE de Fabrication d'Anhydride sulfureux, fondée à Margencel en 1875, transférée en 1924 à Bordeaux-Bastide, impasse Cabiro, quai de Brazza.

(Inscrit au Registre du Commerce, PARIS N° 10848).

DÉPOTS : BORDEAUX, ALGER, ORAN et BONE, TUNIS.

R. C. 893 Téléph.: 1-39

LE METABISULFITE
et les
LEVAINS ACTIFS SÉLECTIONNÉS
livrés par
L'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE
18, Av. du Stand, Montpellier
constituent, par SIMPLE ADDITION, à la vendange
LA MEILLEURE
LA PLUS SAINE
LA PLUS ÉCONOMIQUE
DES VINIFICATIONS

Notices et prix courant envoyés franco sur demande

R. C. Carpentras N° 1916-357.

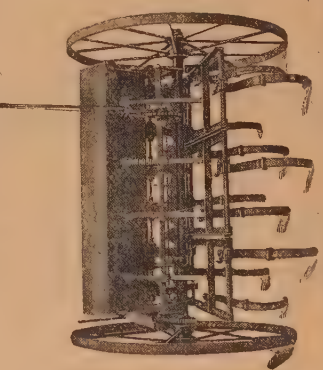
VIGNES AMÉRICAINES
EMILE FENOUIL
CARPENTRAS (Vaucluse)

METHODE "JEAN" — Ni motte, ni herbe, ni croûte.

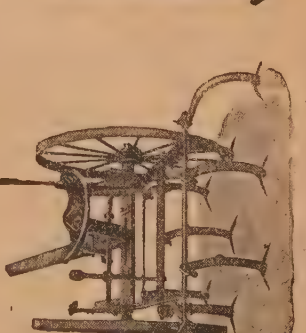
Instruments pratiques pour l'appliquer.

N° 1. — Cultivateur 5 dents, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 20. **Prix : 170 fr.**

N° 2. — Cultivateur 7 dents à siège, largeur de roue à roue 0 m. 75, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 50. **Prix : 420 fr.**



N° 3. — Cultivateur 9 dents à siège, largeur de roue à roue 1 m., largeur de travail extensible de 1 m. à 1 m. 75. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales. **Prix : 455 fr.**



N° 4. — Se fait en 8, 10, 12, 13, 16 et 18 dents avec roues de 1 m. 20 pour céréales et de 1 m. pour la vigne. Sa largeur de travail peut atteindre 2 m. 50 avec 18 dents. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales.

S'adresser à JEAN, constructeur, 18, route de Toulouse, à Carcassonne ou à BARTHELEMY, constructeur, à Latour-sur-Orb (Hérault).

ARA (Appareils Routiers et Agricoles)

Siège social

PARIS

9, rue
Frédéric-Bastiat

R. C. Seine
N° 105.885

Tél. Wag.
64-66
64 18

—x—

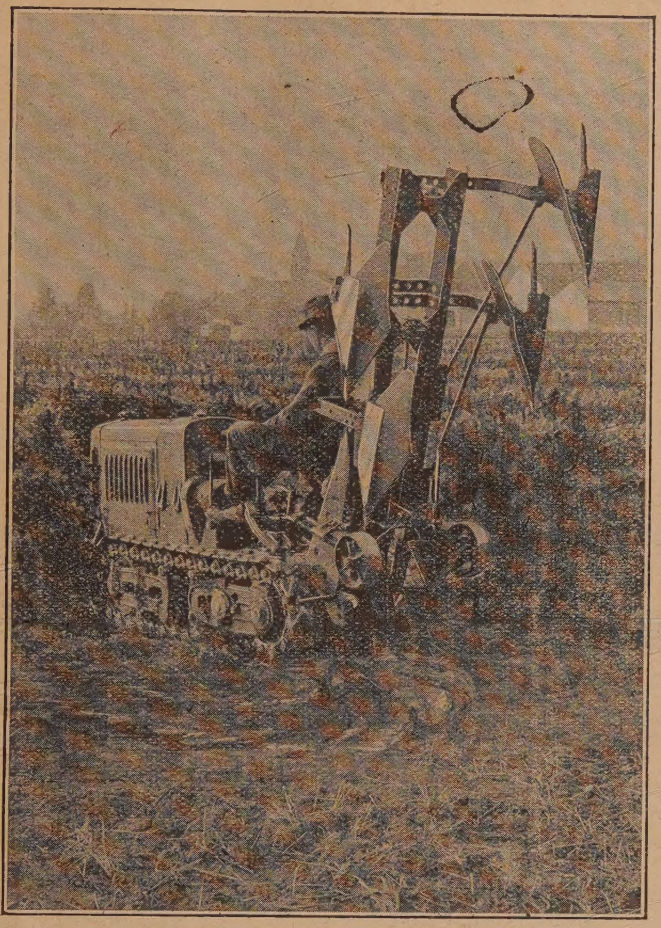
Agence

GARD

Bouches-du-Rhône
et
Régions
limitrophes

—

Le
"Sud-Tracteur agricole"
2, rue
Hôtel-Dieu,
NIMES.



Constructions
des
Etablissements

DELAUNAY-BELLEVILLE

à St-Denis
(Seine)

—x—

Agence

AUDE
et
Régions
limitrophes

—

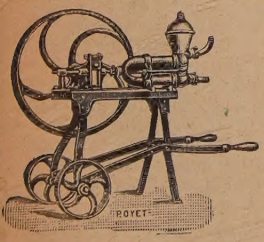
Catoulic

—

13, rue
du Capitole

—

NARBONNE



FAFEUR FRÈRES

CARCASSONNE (Aude)

Reg. Com. Carcassonne, N° 1400

POMPES à VIN à courant continu à bras et à moteur.

POMPES à EAU pour tous usages.

GROUPES MOTO-POMPES A ESSENCE ÉLECTRIQUES

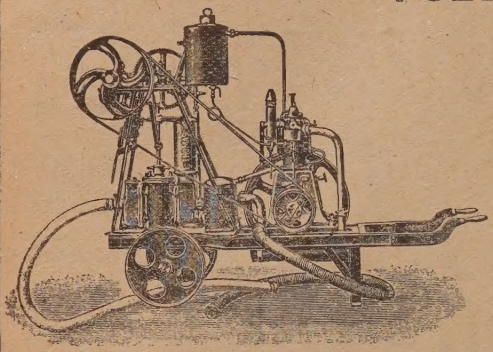
Accessoires pour cuves en ciment. Cuivrerie Robinetterie vinicole

MOTEUR-POMPE F. THOMAS

pour décuvage, soutirage, arrosage, élévation d'eau, etc.

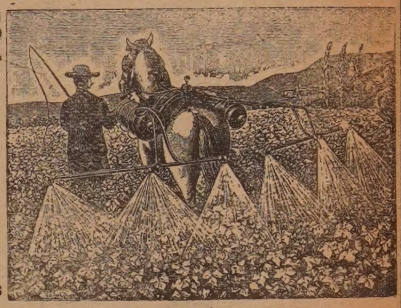
Constructeur B^te S. G. D. G., NIMES et VERGEZE

PULVÉRISATEURS A PRESSION



SYSTÈME F. THOMAS à traction, à bât et à dos d'homme
Solidité
Economie
Les plus hautes récompenses

Notices et Catalogues adressés sur demande



Registre du Commerce Nimes, N°3692.

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.81

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à la Société des Agriculteurs, à BEZIERS *agent général pour l'Aude, l'Hérault et la Haute-Garonne*
60, Allées Paul-Riquet
pour les arrondissements de Montpellier. Arles et le département du Gard à MM. DESSALLES et BOUQUET, 20, place de la Préfecture, à MONTPELLIER. **Téléphone 4-81**

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

Comptoir Agricole Cristofini & Vernet, fondé en 1875

VERNET et NOUGARET Succrs BÉZIERS Téléph. 2.11

Les meilleurs produits
Les meilleurs prix

Spécialités

Engrais V. N.	Matières premières.
Guano de Poisson.	Bécot, etc. . . . .
Mérithal.	Contre le Court-Noué.
Pyralor,	Contre pyrale, cochylis, eudémis.

"Sulphoferment"

Le meilleur produit pour la vinification
Plus de 6.000.000 d'Hectos traités pendant les vendanges de 1923.

Le **SULPHOFERMENT** est garanti conforme au Décret d'Août 1921.

R. C. Béziers. B. 19

PRODUITS VÉTÉRINAIRES
Adrien SASSIN
ORLÉANS

REGISTRE du COMMERCE ORLEANS 1198

Spécifique Météorifuge Contre la météorisation, enflures, indigestion.
Le flacon 7 fr.

Élixir Calmant Contre coliques et congestions des chevaux.
Le flacon 7 fr.

Liniment Sassin Guérit boiteries récentes et anciennes, efforts de boulets, vessigons, écarts.
Le flacon 8 fr. 80

Pommade Vulnéraire Guérit chevaux couronnés, plaies récentes et anciennes, coupures, brûlures.
La boîte 5 fr., *les 6 boîtes franco* 30 fr.

Poudre Corroborante Guérit choléra des poules, toutes maladies des volailles, dindons, lapins.
La boîte 5 fr., *les 6 boîtes franco* 30 fr.

Provende Orientale Guérit l'anémie, faiblesse générale, facilite la digestion et l'engraissement.
La boîte de 1 k. 6 fr. 60, *les 5 boîtes franco* 30 fr.

BROCHURE DE 60 PAGES SUR MALADIES ENVOYÉE FRANCO

REPRÉSENTANTS VISITANT CULTIVATEURS :: SONT ACCEPTÉS :: BELLE SITUATION OFFERTE

N'ACHETEZ PAS votre Matériel de cave sans choisir personnellement votre modèle : vous savez mieux que personne celui qu'il vous faut.

CH. ARNAUD, Ingr A et M.
à CARCASSONNE R. C. 157

Pompes **PRESSOIRS** Grues
Installations modernes
de Caves

FABRICATION
d'Alambics à Feu nu et à Vapeur
POUR VINS, MARCS, LIES, FRUITS
ET PLANTES AROMATIQUES
Maison fondée en 1873 R. C. Avignon N° 654

SILVESTRE FRÈRES
AVIGNON (Vaucluse)
CHAUDRONNERIE Agricole et Industrielle
Exécution de Travaux en cuivre, sur plans et croquis.
Références, Prix, Renseignements sur demande.

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, rue Paradis, MARSEILLE

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sêptèmes, Arles

Société Anonyme par Actions. Capital : 3.600.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

BOUILLIE SCHLŒSING

Radicale contre **MILDIOU**

Souveraine contre **BLACK-ROT**

LA PLUS EMPLOYÉE DANS LES VIGNOBLES DU MONDE ENTIER

BOUILLIE CUPRO-ARSENICALE

Radicale contre COCHYLIS, EUDÉMIS, ALTISE, URBEC, MILDIOU et BLACK-ROT de la Vigne ;

DORYPHORE et PHYTOPHTORA de la Pomme de terre ;

TAVELURE, CARPOCAPSE, CHEIMATOBIE des Arbres fruitiers, etc.

SOUFRES NOIRS

avec, ou sans VERDET ATOMIQUE ADHÉRENT A SEC

Remplacent très avantageusement les soufres jaunes et stéatites, talcs, etc. contre OIDIUM, MILDIOU, etc., etc.

SOUFRE "GLORIA SCHLŒSING"

pour le méchage des fûts et le mutage des moûts

Très supérieur aux mèches soufrées, soufrettes, etc.

Excellent pour la désinfection des poulailliers, écuries, étables, locaux, etc.

Autres spécialités

PYRALION SCHLŒSING contre FOLLETAGE, PYRALE, etc.

SOUPRENIC SCHLŒSING, soufre noir insecticide.

ANTILIMACE SCHLŒSING, contre limaces, escargots etc.

MICROPHOSPHATE SCHLŒSING, nouvel engrais phosphaté.

Renseignements et Notices sont envoyés franco sur demande.